# PROFI COOK®

**Bedienungsanleitung/Garantie**

Gebruiksaanwijzing • Mode d’emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l’uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم




# Vakuumierer PC-VK 1015

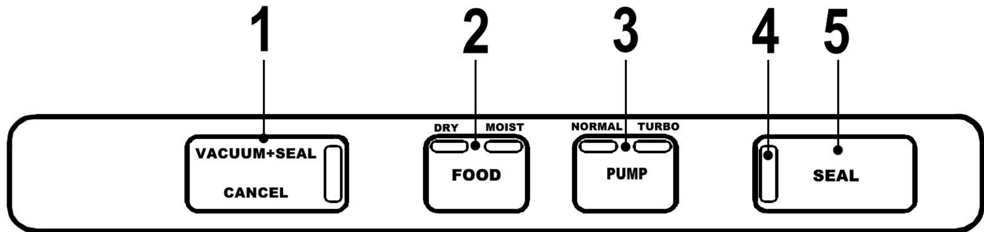
Vacuum-sealer • Machine à sceller sous vide • Selladora al vacío • Sigillatore sotto vuoto
Vacuum sealer • Zgrzewarka próżniowa • Vákuumos fóliahegesztő
Машина для вакуумної герметизації • Вакуум-закаточная машина • الغالق المحكم بتفريغ الهواء

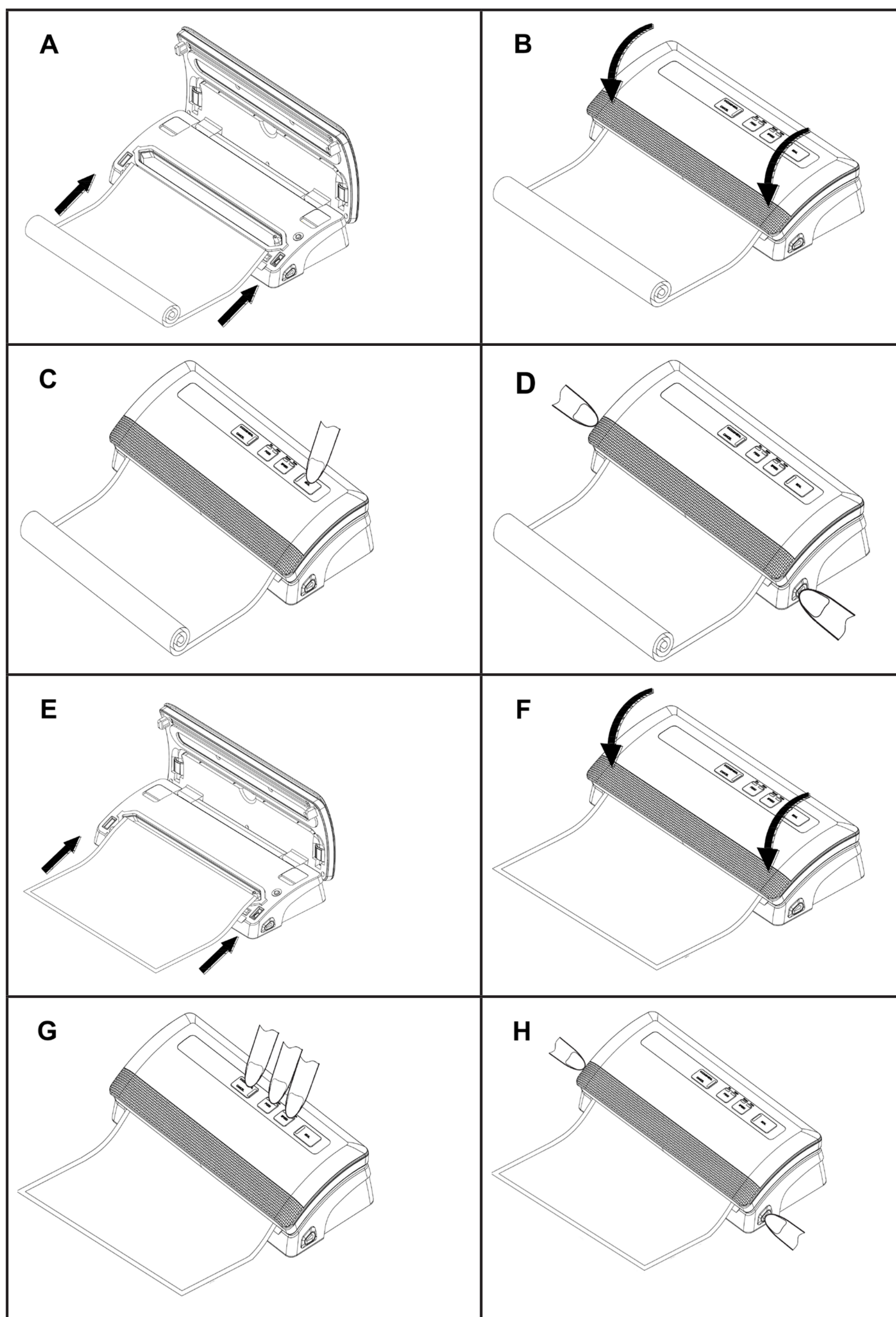


DEUTSCH
NEDERLANDS
FRANÇAIS
ESPAÑOL
ITALIANO
ENGLISH
JĘZYK POLSKI
MAGYARUL
УКРАЇНСЬКА
РУССКИЙ
العربية

# Übersicht der Bedienelemente

Locatie van bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم




A
B
C
D
E
F
G
H

## Inhalt



## Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie es nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise".

### Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ **HINWEIS:**
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

### Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

  ⚠ **WARNUNG!**
  Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

## Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

### Symbole auf dem Produkt

Auf dem Produkt finden Sie Symbole mit Warn- oder Informationscharakter:



**WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

Während des Betriebes ist die Temperatur des Schweißdrahtes sehr hoch.
Dieses Symbol finden Sie zusammen mit der Aufschrift „CAUTION: HOT“.

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Absaugen von Luft und Verschweißen von strukturierten Folienbeuteln und Folienrollen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

## Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln

Das Vakuumieren, also das Luftabsaugen aus der Verpackung, ist eine bewährte Methode, um die Lagerzeit von Lebensmitteln zu verlängern. Mit dem PC-VK 1015 haben Sie sich für ein Produkt entschieden, mit dem Sie schnell und praktisch die Vorteile der luftdichten Verpackung nutzen können.

Durch den Sauerstoff der Luft verlieren unsere Lebensmittel rasch ihren frischen Geschmack und ihre Qualität.

Die luftdichte Verpackung wirkt dem entgegen. Ca. 90% der Luft werden aus dem Verschlussbeutel entfernt. Gegenüber herkömmlichen Aufbewahrungsmethoden verlängert sich die Lagerzeit von vakuumierten und verschweißten Lebensmitteln deshalb ca. um das Fünffache. Zudem bleiben Frische und Geschmack der Lebensmittel länger erhalten.

Viele Lebensmittel und auch fertige Speisen können Sie so bedarfsgerecht portionieren und verpacken.

Auch feste Lebensmittel, wie Nüsse oder Bohnen oder auch Nonfood-Artikel, die gegen Feuchtigkeit empfindlich sind, lassen sich schützen. Denken Sie an Münzen oder Silberschmuck oder Kleidung und Streichhölzer für die nächste Paddeltour.

**Nachfolgende Regeln und Hinweise werden Ihnen helfen, gerade, wenn Sie zuvor noch keinen Vakuumierer besessen haben.**

- Verlängern Sie die Haltbarkeit der verpackten Ware. Waschen Sie sich die Hände und reinigen Sie das Zubehör, bevor Sie mit den Arbeiten beginnen.
- Der Beutel sollte ca. 8 Zentimeter länger sein als die Ware, die eingelegt wird.
- Haben Sie lose Ware, z. B. Kräuter, und möchten den Beutel aufschneiden und wieder verschließen? Rechnen Sie dafür ca. 2 Zentimeter Material hinzu.

- Geben Sie weitere 5 Zentimeter Länge hinzu, wenn Sie die Ware anschließend einfrieren möchten, da sich wasserhaltige Flüssigkeiten unter Kälteeinfluss ausdehnen können.
- Für ein gutes Vakuum müssen Folien mit einer Struktur verwendet werden. Es kann sich z. B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.
- Halten Sie den Bereich an der Schweißnaht trocken und sauber. Vermeiden Sie Falten. An solchen Stellen kann die Naht undicht werden!
- Das Gerät hat einen **Kurzzeitbetrieb** und muss eine Minute abkühlen, bevor Sie den nächsten Beutel verschweißen.
- Früchte und Gemüse halten sich im Vakuum länger, wenn sie vorher geschält wurden.
- Kohlsorten, wie Broccoli und Blumenkohl, müssen vorher blanchiert werden, da sie in der Verpackung Gase ausstoßen.
- Verschiedene Waren, z. B. Fleisch, enthalten Feuchtigkeit. Legen Sie solche Ware deshalb zusammen mit einem Küchenpapier in den Beutel.
- Drohen scharfe Kanten den Beutel zu beschädigen (z. B. Knochen), schlagen Sie die Ware vorher in Küchenpapier ein.
- Flüssigkeiten im Beutel lassen sich nur verschweißen und nicht vakuumieren, da Flüssigkeit angesaugt werden könnte. Pressen Sie die Luft deshalb vorher aus dem Beutel.
- Durch die Vakuumpumpe könnten Flüssigkeiten mit angesaugt werden. Verwenden Sie beim Einschweißen von Flüssigkeiten nur die Funktion SEAL.
- Sind die Lebensmittel verpackt, müssen sie entweder kühl gelagert oder eingefroren werden.
- Ware, die droht zusammenzufrieren, wie Pasteten oder Fleischstücke, trennen Sie durch Wachs- oder Pergamentpapier.
- Legen Sie Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, unmittelbar nach dem Verpacken in das Gefrierfach/Gefrierschrank. Nutzen Sie ggf. die Schockfrost-Funktion.
- Möchten Sie flüssige Lebensmittel, z. B. eine Suppe, im Vakuumbeutel einfrieren? Frieren Sie die Flüssigkeit in einer Schale ein. Entfernen Sie im Anschluss die Schale und verschweißen Sie die gefrorene Ware dann in einem Folienbeutel.
- Möchten Sie die Beutel wieder öffnen? Schneiden Sie mit einer Schere entlang der Schweißnaht.
- Sie können die Beutel im Kochtopf erwärmen. Überschreiten Sie dabei nicht eine Temperatur von 80°C.
- Sollten Sie die Beutel in der Mikrowelle erwärmen beachten Sie:
  - Die meisten Flüssigkeiten dehnen sich beim Erwärmen aus. Stechen Sie die Beutel vorher mit einer Gabel an.
  - Legen Sie die Beutel dann in eine mikrowellengeeignete Schüssel oder Schale.
  - Erwärmen Sie die Beutel mit maximal 50% der Mikrowellenleistung.
  - Erwärmen Sie die Beutel nur auf niedrige oder mittlere Temperatur.
  - **Erwärmen Sie nie mit Grill oder Heißluft.**
- Entsorgen Sie Beutel, in denen rohes Fleisch, Fisch oder Fettiges gelagert wurde. Andere Beutel können Sie von Hand spülen und wiederverwenden.

**Beutel gibt es in den Größen 22 x 30 oder 28 x 40 Zentimeter.**

**Bestellen Sie Ersatzbeutel mit Rippenstruktur in zwei Größen bei unserer Hotline:**

**servicecenter@proficook.de**

oder per Fax

**0 21 52 – 20 06 15 97**

**oder bedienen Sie sich in Fachabteilungen der großen Warenhäuser.**

**Tabelle Richtwerte für die Konservierung**

| Lagerung | Lebensmittel | Lager-temperatur | Einfache Aufbewahrung | Vakuum–verpackt |
|---|---|---|---|---|
| gekühlt | Rohes Fleisch | 5±3°C | 2 ~ 3 Tage | 8 ~ 9 Tage |
| | Frischer Fisch oder Meeresfrüchte | 5±3°C | 1 ~ 3 Tage | 4 ~ 5 Tage |
| | Gekochtes Fleisch | 5±3°C | 4 ~ 6 Tage | 10 ~ 14 Tage |
| | Gemüse | 5±3°C | 3 ~ 5 Tage | 7 ~ 10 Tage |
| | Früchte | 5±3°C | 5 ~ 7 Tage | 14 ~ 20 Tage |
| | Eier | 5±3°C | 10 ~ 15 Tage | 30 ~ 50 Tage |
| gefroren | Fleisch | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 Monate | > 12 Monate |
| | Fisch/ Meeresfrüchte | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 Monate | > 12 Monate |

**ℹ HINWEIS:**
Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte. Die tatsächliche Lagerzeit ist abhängig von der Qualität der Lebensmittel.

## Lieferumfang

1 Vakuumierer
10 Profi-Frischhaltebeutel á 22 x 30 Zentimeter
8 Profi-Frischhaltebeutel á 28 x 40 Zentimeter

## Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.

**ℹ HINWEIS:**
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

## Teilebeschreibung

1 Taste VACUUM+SEAL CANCEL
2 Taste FOOD
3 Taste PUMP
4 Leuchtdiode
5 Taste SEAL
6 Verschluss
7 Schweißdraht
8 Dichtung
9* Aufbewahrungsfach optionaler Schlauch
10* Taste (Saugfunktion Schlauch)
11* Schlauchanschluss
12 Entriegelung
13 Dichtung
14 Vakuumkammer

* Positionen 9, 10 und 11 nur für optionales Zubehör!

## Funktion der Schalter

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Vakuumieren und verschweißen werden in einem Arbeitsgang durchgeführt.
- Drücken Sie die Taste erneut, um einen Vorgang abzubrechen (CANCEL).

### FOOD

Wählen Sie zwischen den Funktionen MOIST (feucht) und DRY (trocken). So sollten Sie für Fleisch, welches viel Fleischsaft enthält, MOIST wählen. Bei einem geschälten Apfel wählen Sie DRY.

- In der Funktion MOIST wird die Vakuumpumpe beim Schweißvorgang abgeschaltet.
- In der Funktion DRY arbeitet die Vakuumpumpe auch während des Schweißvorgangs.

### PUMP

Wählen Sie zwischen den Funktionen NORMAL und TURBO.

- Die Funktion NORMAL, eignet sich für weiche, gegen Druck empfindliche Ware.
- In der Funktion TURBO wird die Leistung der Vakuumpumpe erhöht.

### SEAL

Die Folie wird nur verschweißt.

- Verwenden Sie diese Funktion bei Flüssigkeiten oder
- wenn Sie ohne Vakuum verschweißen wollen.

## Anwendungshinweise

### Standort

Als Standort eignet sich eine rutschfeste, ebene Fläche.

### Netzkabel

Das Netzkabel finden Sie an der Unterseite des Gerätes in einem Staufach. Siehe auch „Übersicht der Bedienelemente“.

### Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose 220 – 240 V~, 50 Hz an.

## Bedienung

### Einen Beutel aus Meterware von der Rolle erstellen

Schweißfolie können Sie auch als Meterware erwerben.

**HINWEIS:**

- Damit die Luft gut abgesaugt werden kann, muss die Folie über die spezielle Struktur verfügen! Es kann sich z. B. um eine Rippen-, Waben- oder Rautenstruktur handeln.
- Beachten Sie dazu auch die Abbildungen A bis D.

Um aus der Meterware einen Beutel zu fertigen, folgen Sie bitte den nachfolgenden Schritten.

1. Messen Sie die gewünschte Länge der Folie ab.
2. Trennen Sie die Folie mit einem geraden Schnitt.
3. Falten Sie die Folie in der Mitte.
4. Legen Sie die Folie auf die vordere Dichtung (13) und schließen Sie den Deckel, so dass er hörbar einrastet.
5. Drücken Sie die Taste SEAL. Nach ca. 5 Sekunden erlischt die blaue Lampe an der Taste und die Naht ist verschweißt.
6. Drücken Sie die Entriegelung (12), um den Deckel zu öffnen.
7. Wiederholen Sie die Vorgänge 3 bis 6, bis aus der Folie ein Beutel erstellt wurde.

### Einen Beutel vakuumiern und verschweißen

In einem vorgefertigten Beutel können Sie nun die Ware verpacken.

**HINWEIS:**

- Beachten Sie die Abbildungen E bis H.
- Beachten Sie auch die „Hinweise zur Aufbewahrung von Lebensmitteln“ und das Kapitel „Funktion der Schalter“.
- Beutel mit Flüssigkeiten sind nur zu verschweißen! Flüssigkeit könnte angesaugt werden. Wählen Sie nur die Funktion SEAL (verschweißen).

DEUTSCH

1. Legen Sie die Ware in den Beutel.
2. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer (14).
3. Vermeiden Sie Falten! Streichen Sie die Folie oberhalb der Dichtung (13) glatt.
4. Schließen Sie den Deckel, so dass er hörbar einrastet.
5. Wählen Sie bei Bedarf eine Funktion mit den Tasten FOOD und/oder PUMP.
6. Drücken Sie die Taste VACUUM+SEAL CANCEL. Nach ca. 12 Sekunden erlischt die rote Lampe an der Taste und der Vorgang ist beendet.

   **HINWEIS:**
   Möchten Sie einen Vorgang abbrechen, drücken Sie die Taste VACUUM+SEAL CANCEL.

7. Drücken Sie die Entriegelung (12), um den Deckel zu öffnen.

### Betrieb beenden

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät für 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es wegpacken.

## Reinigung

**WARNUNG:**
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

**ACHTUNG:**
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Das Gehäuse kann von innen und außen mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.

## Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

## Störungsbehebung

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| Das Gerät ist ohne Funktion. | Das Gerät hat keine Stromversorgung. | Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät. |
| | | Setzen Sie den Netzstecker richtig ein. |
| | | Kontrollieren Sie die Haussicherung. |
| | Das Gerät ist defekt. | Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann. |
| Der Beutel ist undicht. | In der Naht sind Falten. | Ziehen Sie die Folie vorher glatt. |
| | Ware wurde in der Naht eingeklemmt. | Kontrollieren Sie die Nähte. |
| | Die Nahtstelle war feucht. | Halten Sie die Nahtstelle frei und trocken. |
| | Der Beutel ist an der Naht oder an anderer Stelle beschädigt. | Wurde der Beutel beschädigt, müssen Sie ihn ersetzen. |
| Der Beutel wird nicht ganz entleert. | Im Beutel war zu viel Luft und konnte in der Zeit nicht abgesaugt werden. | Drücken Sie schon vorher überflüssige Luft aus dem Beutel. |
| | | Wählen Sie die TURBO-Funktion. |
| | Der Beutel ist beschädigt. | Nehmen Sie einen neuen Beutel. |

## Technische Daten

Modell:.................................................... PC-VK 1015

Spannungsversorgung:.............. 220-240 V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme:....................................... 120 W

Schutzklasse:..........................................................II

Kurzzeitbetrieb: ......................... 1 Minute pro Zyklus

Nettogewicht:........................................... ca. 1,45 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-VK 1015 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

## Garantie

**Garantiebedingungen**

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 03 2008

**Garantieabwicklung**

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, bitten wir Sie, uns Ihren Garantieanspruch mitzuteilen.

Die schnellste und komfortabelste Möglichkeit ist die Anmeldung über unser SLI (**S**ervice **L**ogistik **I**nternational) Internet-Serviceportal.

**www.sli24.de**

Sie können sich dort direkt anmelden und erhalten alle Informationen zur weiteren Vorgehensweise Ihrer Reklamation.

Über einen persönlichen Zugangscode, der Ihnen direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail übermittelt wird, können Sie den Bearbeitungsablauf Ihrer Reklamation auf unserem Serviceportal online verfolgen.

Alternativ können Sie uns den Servicefall per E-Mail

**servicecenter@proficook.de**

oder per Fax

**0 21 52 – 20 06 15 97**

mitteilen.

Bitte teilen Sie uns Ihren **Namen, Vornamen, Straße, Hausnummer, PLZ und Wohnort, Telefon-Nummer,** soweit vorhanden, **Fax-Nummer** und **E-Mail-Adresse** mit. Im Weiteren benötigen wir die **Typenbezeichnung** des reklamierten Gerätes, eine kurze **Fehlerbeschreibung,** das **Kaufdatum** und den **Händler,** bei dem Sie das Neugerät erworben haben.

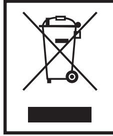
Nach Prüfung Ihres Garantieanspruches erhalten Sie von uns einen fertig ausgefüllten Versandaufkleber. Sie brauchen diesen Aufkleber nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

Bitte fügen Sie dem Paket eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei.

**Ohne den Garantienachweis (Kaufbeleg) kann Ihre Reklamation nicht kostenfrei bearbeitet werden.**

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Bei unfreien Lieferungen entfällt Ihr Anspruch auf Garantieleistungen.

**Profi Cook**
Industriering Ost 40
D-47906 Kempen



## Entsorgung- Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

NEDERLANDS

# Inhoud



## Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies” in acht.

### Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

 **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico’s.

 **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

 **OPMERKING:**
Kenmerkt tips en informatie voor u.

### Kinderen en gebrekkige personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

   **WAARSCHUWING!**
  Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Dit product mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrekkige ervaring en/of kennis, tenzij een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon toezicht houdt of hun vooraf instructies gegeven heeft voor het gebruik van het product.
- Houd toezicht op kinderen om te waarborgen dat ze niet met het apparaat spelen.

## Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

### Symbolen op het product

Op het product vindt u symbolen die waarschuwingen en informatie aanduiden:



**WAARSCHUWING:**
**Gevaar voor brandwonden!**
Tijdens de werking is de temperatuur van de lasdraad erg hoog.
U vindt dit symbool in combinatie met de tekst "CAUTION: HOT".

### Beoogd gebruik

Dit apparaat is bestemd voor het afzuigen van lucht en voor het afdichten van getextureerde plastic zakken en verpakkingsfolie.

Gebruik alleen zoals beschreven in deze handleiding. Gebruik het apparaat niet voor commerciële doeleinden.

Elk ander gebruik wordt als onbeoogd gebruik beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

## Opmerkingen over het opslaan van voedsel

Vacuum-sealing, d.w.z. het afzuigen van lucht uit de verpakking, is een gebruikelijke methode voor de verlenging van de houdbaarheid van voedsel. Met de aankoop van de PC-VK 1015 hebt u voor een product gekozen dat voor het snelle en handige gebruik van luchtdichte verpakking zorgt.

Als gevolg van zuurstof in de lucht, kan voedsel gemakkelijk zijn frisse smaak en kwaliteit verliezen.

Luchtdichte verpakking komt daar in tegemoet. Ongeveer 90% van de lucht, zal uit de afdichtingzak worden verwijderd. Om die reden wordt de houdbaarheid van vacuüm verpakt voedsel in vergelijking tot de traditionele methoden voor opslag vijfvoudig verlengd. Bovendien worden de versheid en smaak van het voedsel voor een langere tijd behouden.

Waardoor u naar wens een verscheidenheid aan voedsel en kant-en-klare maaltijden in porties kunt verdelen en verpakken.

Zelfs hard voedsel, zoals noten of bonen, evenals non-food artikelen die tegen vocht moeten worden beschermd, kunnen worden verpakt. Niet te vergeten, munten of zilveren sieraden, of kleding en lucifers voor de volgende boottocht.

**De volgende richtlijnen en aantekeningen zullen u helpen, vooral als u nog nooit eerder een vacuum-sealer hebt gebruikt.**

- Verlengt de houdbaarheid van de verpakte artikelen. Was vooraf uw handen en reinig de accessoires.
- De afdichtingzak moet ca. 8 cm langer dan de te verpakken artikelen zijn.
- Hebt u losse artikelen, zoals kruiden, en wilt u de zak knippen en opnieuw verpakken? Reken ca. 2 cm extra materiaal.
- Reken nog een extra 5 cm, als u daarna de artikelen wilt invriezen, omdat waterige vloeistoffen kunnen expanderen wanneer aan lage temperaturen blootgesteld.

NEDERLANDS

- Goede vacuüm-afdichtingsresultaten vereisen het gebruik van verpakkingsfolie met bijv. geribbeld, honingraat- of diamanttextuur.
- Houd het gebied rond de afdichtingnaad droog en schoon. Vermijd kreukels. De naad kan anders op deze plekken doorlatend worden!
- Het apparaat heeft een **kort-duurgebruik** en moet één minuut afkoelen alvorens de volgende zak af te dichten.
- Indien eerst geschild, gaan groente en fruit langer mee.
- Kool, zoals broccoli en bloemkool, moet vooraf worden geblancheerd, omdat zij in de verpakking gas vrijgeven.
- Verschillende artikelen, zoals vlees, kunnen vochtigheid bevatten. Stop deze artikelen met een papieren keukendoek in de zak.
- Als er kans bestaat dat de zak door scherpe randen (bijv. botten) beschadigd raakt, wikkel dergelijke artikelen vooraf in keukenpapier.
- Vloeistoffen in de zak mogen alleen worden afgesloten, maar niet vacuüm afgedicht, omdat vloeistof opgezogen kan worden. Knijp daarvoor eerst de lucht eruit.
- Vloeistoffen kunnen door de vacuümpomp worden opgezogen. Bij het verpakken van vloeistoffen, gebruik alleen de SEAL-functie.
- Zodra voedsel is verpakt, moet het worden ingevroren of op een koele plaats worden opgeslagen.
- Gebruik gewast of vetvrij papier om artikelen te scheiden die bij het invriezen waarschijnlijk aan elkaar gaan plakken.
- Plaats het voedsel, dat moet worden ingevroren, onmiddellijk in de diepvriezer nadat het is verpakt. Indien nodig, gebruik snelvriesfunctie.
- Wilt u vloeibaar voedsel zoals soep in een vacuümzak invriezen? Vries de vloeistof in een kom. Verwijder vervolgens de kom en verpak het vriesgoed in een zak.
- Wilt u de zak weer opnieuw openen? Gebruik een schaar om langs de afdichtingnaad te knippen.
- U kunt de zakken in een kookpan opwarmen. Maar overschrijdt niet de temperatuur van 80°C.
- Als u de zakken in de magnetron wilt opwarmen, let wel:
  - De meeste vloeistoffen zetten uit, wanneer zij worden opgewarmd. Gebruik een vork om de zak vooraf te doorboren.
  - Plaats de zak in een schaal of container geschikt voor de magnetron.
  - Warm de zak op, bij een maximaal magnetronvermogen van 50%.
  - Warm de zak alleen tot een lage of gemiddelde temperatuur op.
  - **Warm nooit met de grill- of convectiefunctie.**
- Werp zakken die werden gebruikt voor het opslaan van rauw vlees, vis of vette spullen weg. U mag andere zakken met de hand wassen en hergebruiken.

**Zakken zijn verkrijgbaar in de maten 22 x 30 cm of 28 x 40 cm.**

**Tabel - Standaard bewaarwaarden**

| Opslag | Etenswaar | Opslagtemperatuur | Gewoon bewaren | Vacuüm verpakt |
|---|---|---|---|---|
| Gekoeld | Rauw vlees | 5±3°C | 2~3 dagen | 8~9 dagen |
| | Verse vis of seafood | 5±3°C | 1~3 dagen | 4~5 dagen |
| | Gekookt vlees | 5±3°C | 4~6 dagen | 10~14 dagen |
| | Groenten | 5±3°C | 3~5 dagen | 7~10 dagen |
| | Vruchten | 5±3°C | 5~7 dagen | 14~20 dagen |
| | Eieren | 5±3°C | 10~15 dagen | 30~50 dagen |
| Ingevroren | Vlees | - 16 ~ - 20°C | 3~5 maanden | > 12 maanden |
| | Vis/ Seafood | - 16 ~ - 20°C | 3~5 maanden | > 12 maanden |

NEDERLANDS

**ℹ OPMERKING:**
De waarden in de tabel zijn alleen ter referentie. De werkelijke bewaarduur is afhankelijk van de voedselkwaliteit.

## Meegeleverde onderdelen

1 Vacuum-sealer
10 Profi luchtdichte zakken van 22 x 30 cm
8 Profi luchtdichte zakken van 28 x 40 cm

## Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonnen verpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.

**ℹ OPMERKING:**
Er kan stof of de productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging”.

## Beschrijving van de onderdelen

1 VACUUM+SEAL CANCEL-toets
2 FOOD-toets
3 PUMP-toets
4 LED
5 SEAL-toets
6 Vergrendeling
7 Lasdraad
8 Afdichting
9* Compartiment voor optionele buisopslag
10* Toets (Buisvacuum-functie)
11* Buisaansluiting
12 Release
13 Sealing
14 Vacuümkamer

* De items 9, 10 en 11 alleen voor optionele accessoires!

## Functie van de bedieningselementen

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Vacuüm zuigen en afdichten in één stap.
- Druk opnieuw op de knop om de actie te annuleren (CANCEL).

**FOOD**

Selecteer de MOIST (vochtig)- of DRY (droog)-functie. Selecteer MOIST voor vlees, want het bevat veel vleessap. Voor een geschilde appel, selecteer DRY.

- Bij het selecteren van de MOIST -functie, zal de vacuümpomp tijdens het afdichten worden uitgeschakeld.
- Bij het selecteren van de DRY -functie, zal de vacuümpomp tijdens het afdichten ook werken.

NEDERLANDS

**PUMP**

Selecteer de NORMAL- of TURBO-functie.

- De NORMAL-functie is geschikt voor zachte, drukgevoelige producten.
- Tijdens de TURBO-functie, zal het vermogen van de vacuümpomp worden verhoogd.

**SEAL**

De folie zal alleen worden afgedicht.

- Gebruik deze functie voor vloeistoffen of
- als u wilt afdichten zonder vacuüm te zuigen.

## Opmerkingen

### Locatie

Antislip en vlakke oppervlakken zijn geschikte locaties.

### Netsnoer

Het netsnoer bevindt zich aan de onderkant van het apparaat in een opbergvak. Raadpleeg het hoofdstuk “Locatie van bedieningselementen”.

### Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning overeenkomt met de specificaties van het apparaat. Raadpleeg de specificaties op het typeplaatje.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerd en geaard 220 - 240 V~, 50 Hz stopcontact.

## Bediening

### Om een zak van bulk-verpakkingsfolie

Afdichtverpakkingsfolie is ook in bulkvoorraad verkrijgbaar.

**ℹ OPMERKING:**

- Om de lucht goed af te zuigen, moet de verpakkingsfolie een speciale textuur bevatten! Dit kan een geribbeld, honingraat- of diamanttextuur zijn.
- Raadpleeg ook de afbeeldingen A tot D.

Om een zak van de bulkvoorraad te maken, gaat u als volgt te werk:

1. Meet de gewenste lengte van de verpakkingsfolie af.
2. Snij de verpakkingsfolie met een rechte snede af.
3. Vouw de verpakkingsfolie in het midden.
4. Plaats de verpakkingsfolie op de voor-sealing (13) en sluit de bovenkant tot het vastklikt.
5. Druk op de SEAL-knop. Na ca. 5 seconden zal het blauwe licht van de knop uitschakelen en de naad is afgedicht.
6. Druk op de release (12) om de bovenkant te openen.
7. Herhaal stap 3 tot 6 totdat u een zak van de verpakkingsfolie gemaakt hebt.

### Het vacuum zuigen en afdichten van een zak

U kunt nu artikelen in de eerder gemaakte zak verpakken.

**ℹ OPMERKING:**

- Raadpleeg de afbeeldingen E tot en met H.
- Raadpleeg ook de hoofdstukken “Opmerkingen over het opslaan van voedsel” en “Functie van de bedieningselementen”.
- Zakken met vloeistoffen mogen alleen worden afgedicht! Vloeistof kan worden opgezogen. Gebruik alleen de SEAL (ZEGEL)-functie.

1. Stop de artikelen in de zak.
2. Plaats het open einde van de zak in de vacuümkamer (14).
3. Vermijd kreukels! Strijk de verpakkingsfolie uit boven de sealing (13).
4. Sluit de bovenkant totdat deze vastklikt.
5. Gebruik de FOOD- en/of PUMP-toets om naar wens een functie te selecteren.
6. Druk op de VACUUM+SEAL CANCEL-toets. Na ca. 12 seconden gaat het rode lampje van de knop uit en is de actie voltooid.

   **ℹ OPMERKING:**

   Druk op de VACUUM+SEAL CANCEL -toets om een actie te annuleren.

7. Druk op de release (12) om de bovenkant te openen.

### De actie voltooien

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat voorafgaand aan de opslag gedurende 5 minuten afkoelen.

## Reiniging

⚠ **WAARSCHUWING:**

- Haal de stekker voor het reinigen uit het stopcontact. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water. Dit kan leiden tot elektrische schokken of brand.

⚠ **LET OP:**

- Gebruik geen staalborstel of ander scherp keukengerei voor het reinigen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

De behuizing kan van binnen en buiten met een licht vochtige doek worden gereinigd.

## Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plek, buiten bereik van kinderen.

## Probleemoplossing

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Actie |
|---|---|---|
| Geen functie. | Het apparaat is niet op het lichtnet aangesloten. | Controleer het stopcontact met behulp van een ander apparaat. |
| | | Steek de stekker goed in het stopcontact. |
| | | Controleer de hoofdzekering van uw huis. |
| | Het toestel staat ongelijk. | Neem contact op met onze klantenservice of een deskundige. |
| De zak is niet luchtdicht. | Er zitten kreukels in de naad. | Strijk vooraf de verpakkingsfolie vlak. |
| | Artikelen zitten in de naad vast. | Controleer de naden. |
| | De naad was nat. | Houd de naad vrij en droog. |
| | De zak is bij de naad of op een andere plek beschadigd. | Indien beschadigd, moet de zak worden vervangen. |
| De zak wordt niet volledig leeggemaakt. | Er was te veel lucht in de zak en kon in de gegeven tijd niet worden weggezogen. | Knijp vooraf de overmatige lucht eruit. |
| | | Selecteer de TURBO-functie. |
| | De zak is beschadigd. | Gebruik een nieuwe zak. |

NEDERLANDS

NEDERLANDS

## Technische gegevens

Model:.................................................. PC-VK 1015

Spanningstoevoer: ..................... 220-240 V ~ 50 Hz

Opgenomen vermogen: ................................ 120 W

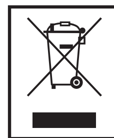
Beschermingsklasse: ............................................ II

Korte bedrijfstijd:......................... 1 minuut per cyclus

Netto gewicht:........................................... ca. 1,45 kg

Onderhevig aan verandering zonder voorafgaande kennisgeving!

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.



## Verwijdering - Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

## Table des matières



## Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
  Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les “Conseils de sécurité spécifiques” cidessous.

### Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

ℹ **NOTE :**
Attire votre attention sur des conseils et informations.

### Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

FRANÇAIS

> ⚠ **AVERTISSEMENT !**
> Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **Risque d'etouffement !**

- Le présent appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux facultés mentales, sensorielles ou physiques limitées ou n'ayant pas l'expérience et / ou les connaissances requises, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou d'avoir reçu par elle des instructions sur le maniement de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

FRANÇAIS

## Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

### Symboles sur le produit

Sur le produit, vous trouverez des symboles pour vous donner des informations et pour vous avertir :



> **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**
> Pendant le fonctionnement, la température du fil de scellage est très élevée.
> Vous trouverez ce symbole ainsi que les mots "CAUTION : HOT".

### Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à extraire l'air et à sceller les sacs en plastiques et les emballages en aluminium.

Utilisez cet appareil uniquement tel qu'il est décrit dans le manuel d'instructions. Cet appareil ne doit pas être utilisé dans les applications industrielles.

Tout autre utilisation est considérée comme utilisation imprévue et risque de causer des dommages matériels ou même des blessures.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que celle pour laquelle l'appareil est prévu.

## Remarques sur la conservation de nourriture

L'emballage sous vide, c-à-d créer le vide à l'intérieur de l'emballage, est une méthode couramment employée pour prolongée la conservation de la nourriture. En choisissant le PC-VK 1015, vous avez fait l'achat d'un produit qui permet d'effectuer des emballages sous vide rapidement et de manière pratique.

L'oxygène de l'air peut causer une perte de la saveur et de la qualité des aliments.

L'emballage sous vide résout ce problème. Environ 90% sera extrait du sac sous vide. Pour cette raison. La durée de stockage des aliments emballés sous vide est multipliée par cinq par rapport aux aliments stockés à l'aide de méthodes traditionnelles. De plus, la fraicheur et les saveurs des aliments sont préservés pendant longtemps.

Ce qui vous permet de préparer et d'emballer des portions de divers aliments et des repas tout faits.

Même les aliments durs comme les noix ou les haricots et les produits non-alimentaires qui ont besoin d'être protégés de l'humidité peuvent être emballés sous vide. N'oubliez pas les pièces de monnaie et les bijoux en argent ou bien les vêtements et les allumettes pour le prochain voyage en bateau.

**Les règles et les remarques suivantes sont destinées à vous aider, particulièrement si vous n'avez jamais utilisé d'appareil d'emballage sous vide.**

- Augmentez la durée de stockage des articles emballés sous vide, lavez-vous les mains et lavez les accessoires avant de procéder.
- Le sac d'emballage doit être environ 8 cm plus long que les articles devant être emballés.
- Vous avez des articles en vrac comme des herbes que vous souhaitez couper puis refermer le sac ? Laissez environ 2 cm de rebord supplémentaire.

- Laissez 5 cm de rebord supplémentaire si vous souhaitez congeler les articles après usage. Les liquides aqueux ont tendance à augmenter de volume lorsqu'ils sont congelés.
- Un bon scellage d'emballage à vide nécessite l'utilisation d'un film d'emballage d'une texture spéciale, comme une texture rayée, en alvéoles ou en diamants.
- Maintenez la zone autour du rebord d'étanchéité propre et sèche. Évitez de faire des plis. Il se pourrait que l'étanchéité soit imparfaite en ces endroits !
- L'appareil dispose d'un **cycle court** et il doit refroidir pendant une minute avant de sceller le prochain sac.
- Les fruits et les légumes durent plus longtemps s'ils sont préalablement épluchés.
- Les choux, tout comme les brocolis et le chou-fleur, doivent être préalablement ébouillantés dans la mesure où ils émettent du gaz lorsqu'ils sont dans le sac
- Il se peut que certains articles, comme la viande, contiennent de l'humidité. Placez un morceau de papier absorbant dans le sac.
- Si des bords tranchants sont susceptibles de percer le sac (comme des os par exemple), emballez ceux-ci préalablement dans du papier absorbant.
- Les sacs contenant des liquides peuvent uniquement être scellés et non pas scellés sous vide, du liquide pourrait être aspiré par l'appareil. Faites d'abord sortir l'air.
- Il se peut que la pompe à vide aspire des liquides. Lorsque vous souhaitez sceller des sacs remplis de liquides, utilisez uniquement la fonction SEAL.
- Une fois que les aliments ont été scellés, ils peuvent être congelés ou stockés dans un endroit frais.
- Utilisez du papier ciré ou résistant à la graisse pour séparer les articles qui sont susceptibles de se coller lorsqu'ils sont congelés.
- Place les aliments qui doivent être congelés dans le congélateur immédiatement après emballage sous vide. Si nécessaire, utilisez la fonction de congélation rapide.
- Vous voulez congeler des liquides, comme des soupes, dans un sac sous vide ? Congelez le liquide à l'intérieur d'un bol. Puis retirez le bol et placez l'aliment congelé dans un sac.
- Vous voulez rouvrir le sac ? Utilisez des ciseaux pour couper le long du rebord d'étanchéité.
- Vous pouvez faire chauffer le sac dans une casserole, mais ne dépassez pas une température de 80°C.
- Si vous souhaitez réchauffer le sac au four à micro-ondes, n'oubliez pas :
  - La plupart des liquides augmentent de volume lorsqu'ils sont chauffés. Utilisez une fourchette pour perforer préalablement le sac.
  - Placez le sac dans un bol ou un récipient qui peut aller au four à micro-ondes.
  - Chauffez le sac en utilisant au plus 50% de la puissance du four à micro-ondes.
  - Ne chauffez le sac qu'à une faible ou une moyenne température.
  - **De faites jamais chauffer à l'aide d'un grill ou de la fonction de convexion**
- Jetez les sacs qui ont été utilisés pour la viande crue, le poisson ou les aliments gras. Vous pouvez laver les autres sacs à la main pour les réutiliser.

**Les sacs sont disponibles en taille de 22 x 30 cm ou de 28 x 40 cm.**

**Tableau – Valeurs de conservation standard**

| Conserva-tion | Aliment | Température de stockage | Stockage courant | Emballage sous vide |
|---|---|---|---|---|
| Au frais | Viande crue | 5±3°C | 2 ~ 3 jours | 8 ~ 9 jours |
| | Poisson frais ou fruits de mer | 5±3°C | 1 ~ 3 jours | 4 ~ 5 jours |
| | Viande cuite | 5±3°C | 4 ~ 6 jours | 10 ~ 14 jours |
| | Légumes | 5±3°C | 3 ~ 5 jours | 7 ~ 10 jours |
| | Fruits | 5±3°C | 5 ~ 7 jours | 14 ~ 20 jours |
| | Œufs | 5±3°C | 10 ~ 15 jours | 30 ~ 50 jours |
| Congelé | Viande | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 mois | > 12 mois |
| | Poisson/ Fruits de mer | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 mois | > 12 mois |

**ℹ NOTE :**
Les valeurs dans ce tableau sont uniquement indicatives. La durée de conservation effective dépend de la qualité des aliments.

## Pièces incluses

1 Machine à sceller sous vide
10 Sac étanches Profi de 22 x 30 cm
8 Sac étanches Profi de 28 x 40 cm

## Déballer l’appareil

1. Sortez l’appareil de son emballage.
2. Retirez tous le matériel d’emballage, comme les films, les matériaux de rembourrage, les attaches câbles et les cartons.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.

**ℹ NOTE :**
Il se peut qu’il reste de la poussière ou des résidus de production sur l’appareil. Nettoyez l’appareil comme il est décrit dans le chapitre “Nettoyage”.

## Description des pièces

1 Bouton VACUUM+SEAL CANCEL
2 Bouton FOOD
3 Bouton PUMP
4 LED
5 Bouton SEAL
6 Verrouillage
7 Fil de scellage
8 Scellage
9* Compartiment de stockage tubulaire en option
10* Bouton (Fonction tuyau à vide)
11* Branchement de tuyau
12 Détachement
13 Étanchéité
14 Chambre à vide

* Articles 9, 10 et 11 pour les accessoires en option uniquement !

## Fonction des commandes

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Mise sous vide et scellage en une seule étape.
- Appuyez à nouveau sur ce bouton pour annuler l’opération (CANCEL).

**FOOD**

Sélectionnez la fonction MOIST (humide) ou DRY (sec). Sélectionnez MOIST pour la viande, dans la mesure où elle contient beaucoup de jus. Pour une pomme épluchée, sélectionnez DRY.

- Lorsque vous sélectionnez la fonction MOIST, la pompe à vide sera à l’arrêt pendant le scellage.
- Lorsque vous sélectionnez la fonction DRY, la

pompe à vide sera également en route lors de l'opération de scellage.

**PUMP**

Sélectionnez la fonction NORMAL ou TURBO.

- La fonction NORMAL convient aux articles mous et sensibles à la pression.
- Pendant la fonction TURBO, la puissance de la pompe à vide sera augmentée.

**SEAL**

Seul le papier aluminium sera scellé.

- Utilisez cette fonction pour les liquides ou
- si vous souhaitez sceller sans mettre sous vide.

## Remarques

### Positionnement

Toute surface antidérapante et plane convient.

### Cordon d'alimentation

Le cordon d'alimentation est situé sur le bas de l'appareil, à l'intérieur d'un compartiment de stockage. Veuillez consulter “Situation des commandes”.

### Branchement électrique

1. Assurez-vous le l'alimentation électrique du secteur correspond aux besoins de l'appareil. Veuillez consulter les spécifications sur l'étiquette de type de l'appareil.
2. Branchez le cordon d'alimentation à une prise électrique de 220 – 240 V~, 50 Hz correctement installée et munie d'une mise à la terre.

## Fonctionnement

### Pour faire un sac à partir de papier aluminium

Il est également possible d'acheter du papier d'emballage en gros.

**NOTE :**

- Pour que l'air soit correctement évacué, le papier aluminium doit être d'une texture spéciale. Cette texture peut être en forme de rayures, d'alvéoles ou de diamants.

**NOTE :**

- Veuillez également consulter les schémas A à D.

Pour fabriquer un sac à partir de papier en gros, suivez les instructions ci-dessous.

1. Mesurez la longueur voulue de papier aluminium.
2. Couper le papier aluminium en ligne droite.
3. Pliez le papier en son milieu.
4. Placez le papier aluminium d'emballage sur le scellage avant (13) et refermez le dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
5. Appuyez sur le bouton SEAL. Après environ 5 secondes, la lumière bleue du bouton s'éteint et le rebord est scellé.
6. Appuyez sur le bouton de relâche (12) pour ouvrir le dessus.
7. Répétez les étapes 3 à 6 jusqu'à ce que vous ayez obtenu un sac de papier aluminium.

### Pour mettre sous vide et sceller un sac

Vous pouvez à présent conserver des articles dans le sac que vous avez fait à l'étape précédente.

**NOTE :**

- Veuillez consulter les schémas E à H.
- Veuillez aussi consulter “Remarques sur la conservation de nourriture” ainsi que le chapitrer “Fonction des commandes”.
- Les sacs remplis de liquides seront uniquement scellés ! Il se peut que du liquide soit aspiré. Utilisez uniquement la fonction SEAL (sceller).

1. Placez les articles dans le sac.
2. Placez l'ouverture du sac à l'intérieur de la chambre à vide (14).
3. Évitez de faire des plis ! Lissez le papier aluminium au dessus du scellage (13).
4. Refermez le dessus jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.
5. Utilisez les boutons FOOD et/ou PUMP pour sélectionner la fonction souhaitée.

6. Appuyez sur le bouton VACUUM+SEAL CANCEL. Après environ 12 secondes, la lumière rouge sur le bouton s'éteint et le fonctionnement est terminé.

   **NOTE :**
   Appuyez sur le bouton VACUUM+SEAL CANCEL pour annuler une opération.

7. Appuyez sur le bouton de relâche (12) pour ouvrir le couvercle.

**Terminer l'opération**

- Retirez le bouchon du réceptacle.
- Laissez refroidir l'appareil pendant 5 minutes avant de le ranger.

## Nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT :**
- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.

**⚠ AVERTISSEMENT :**
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

**⚠ ATTENTION :**
- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.

Il est possible d'essuyer l'extérieur et l'intérieur du boitier avec un chiffon légèrement humide.

## Stockage

- Nettoyez l'appareil tel qu'il est décrit ci-dessus.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'allez pas l'utiliser pendant de longues durées.
- Conservez toujours cet appareil dans un endroit bien aéré et hors de portée des enfants.

## Dépannage

| Problème | Cause possible | Action |
|---|---|---|
| Aucun fonctionnement. | L'appareil n'est pas branché au secteur. | Vérifiez la prise avec un autre appareil. |
| | | Branchez la fiche correctement |
| | | Vérifiez les fusibles de votre maison. |
| | L'appareil est défectueux. | Contactez notre service clientèle ou un expert. |
| Le sac n'est pas étanche. | Il y a des plis sur le rebord. | Lissez le rebord à l'avance. |
| | Des éléments sont coincés dans le rebord. | Vérifiez les rebords. |
| | Le rebord était mouillé. | Conservez le rebord propre et sec |
| | Le sac est endommagé au rebord ou à un autre endroit. | S'il est endommagé, le sac doit être remplacé. |
| Le sac ne sera pas entièrement vidé. | Il y avait trop d'air dans le sac et l'air ne pouvait pas être évacué à temps. | Expulsez l'air avant d'utilisez l'appareil. |
| | | Sélectionnez la fonction TURBO. |
| | Le sac est endommagé. | Utilisez un nouveau sac. |

## Caractéristiques techniques

Modèle :................................................ PC-VK 1015

Alimentation : ............................ 220-240 V ~ 50 Hz

Consommation :............................................ 120 W

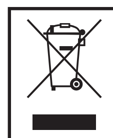
Classe de protection : ............................................II

Fonctionnement court : ............... 1 minute par cycle

Poids net : ...................................... environ. 1,45 kg

Sujet à changement sans avertissement préalable !

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.



## Elimination- Signification du symbole “Elimination”

Prendre soin de l’environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l’environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

## Contenidos



## Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados.
  En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Por favor tenga atención a las "Indicaciones especiales de seguridad…" indicadas a continuación.

### Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ **NOTA:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

### Niños y personas débiles

- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

  ⚠ **AVISO!**
  No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Este equipo no está destinado al uso por personas (niños incluidos) que tengan capacidades físicas, sensóricas o mentales limitadas o una falta de experiencia y/o conocimientos. Sólo pueden utilizar el equipo si una persona responsable por su seguridad se les vigile o se les instruye sobre el uso.
- Los infantiles deberían ser vigilados, para asegurar que no jueguen con el aparato.

## Consejos de seguridad especiales para este aparato

### Símbolos en el producto

En el producto encontrará símbolos que indican las advertencias y la información:



**AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**

Durante el funcionamiento, la temperatura del cierre de alambre es muy elevada.
Encontrará este símbolo junto con el texto "CAUTION: HOT".

### Uso previsto

Este aparato está diseñado para la aspiración del aire y para el sellado de bolsas de plástico y papel de envolver.

Utilícelo únicamente como se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para fines comerciales.

No está diseñado para cualquier otro uso y puede causar daños materiales o incluso lesiones.

El proveedor no es responsable de los daños causados por un uso no previsto.

## Información sobre el almacenamiento de alimentos

El sellado al vacío, es decir, aspirar el aire de un embalaje, es un método común para prolongar el periodo de conservación de los alimentos. Con la compra de PC-VK 1015, usted ha elegido un producto que permite un uso rápido y conveniente de los envases herméticos.

Debido al oxígeno del aire, los alimentos pueden perder fácilmente su sabor fresco y su calidad.

Los envases herméticos se adaptan a eso. Se eliminará aproximadamente un 90% del aire de la bolsa de sellado. Por esta razón el período de conservación de los alimentos al vacío se prolonga cinco veces, a diferencia de los métodos tradicionales de almacenamiento. Además, la frescura y el sabor de los alimentos permanecen durante más tiempo.

Esto le permite dividir y envasar una variedad de alimentos y comidas preparadas como lo desee.

Incluso se pueden sellar al vacío los alimentos duros, como nueces o judías, así como productos no alimentarios que necesiten ser protegidos de la humedad, sin olvidar las monedas, las joyas de plata o la ropa y las cerillas para el próximo viaje en barco.

**Las siguientes reglas e información le ayudarán, especialmente si nunca ha utilizado un sellador al vacío anteriormente.**

- Prolonga la vida de los productos sellados al vacío. Lávese las manos y limpie los accesorios antes de utilizarlos.
- La bolsa de sellado debe ser aproximadamente 8 cm más larga que los productos que se van a sellar.
- ¿Tiene productos sueltos, como hierbas, y desea cortar y volver a sellar la bolsa? Calcule un material adicional de 2 cm aproximadamente.
- Calcule otros 5 cm adicionales si desea congelar los productos posteriormente, ya que los líquidos acuosos pueden expandirse cuando se someten a bajas temperaturas.
- Un buen sellado requiere el uso de papel de envolver con textura, como la textura acanalada, en panal de abejas o de diamante.
- Mantenga el área de alrededor de la línea de sellado seca y limpia. Evite arrugarlo. ¡La costura en estos lugares se podría volver permeable!

- El aparato cuenta con un **funcionamiento de corta duración** y necesita enfriarse durante un minuto antes de sellar la siguiente bolsa.
- Las frutas y las verduras duran más tiempo previamente peladas.
- El repollo, como el brócoli y la coliflor se deben escaldar previamente, ya que liberan gas cuando están en el interior del envase.
- Distintos productos, como la carne, pueden contener humedad. Coloque esos productos en una toalla de papel de cocina en el interior de la bolsa.
- Si los bordes afilado pueden causar daños a la bolsa (por ejemplo, huesos), envuelva esos productos previamente en papel de cocina.
- Los líquidos en la bolsa se pueden sellar pero no se pueden sellar al vacío porque el líquido podría ser aspirado. Para ello, extraiga todo el aire primero.
- Los líquidos podrían ser aspirados en la bomba de vacío. Al sellar los líquidos, utilice la función SEAL únicamente
- Una vez que se han envasado los alimentos, se pueden congelar o almacenar en un lugar fresco.
- Utilice papel vegetal o parafinado para separar los productos que puedan pegarse unos con otros al ser congelados.
- Coloque los alimentos que se van a congelar en el congelador inmediatamente después de haber sido envasados. Si es necesario, utilice la función congelación de choque.
- ¿Desea congelar alimentos líquidos, como sopa, en una bolsa de vacío? Congele el líquido en un bol, a continuación retire el bol y selle el producto dentro de una bolsa.
- ¿Desea volver a abrir la bolsa? Utilice unas tijeras para cortar a lo largo de la línea de sellado.
- Puede calendar las bolsas en una olla, pero no exceda una temperatura de 80 °C.
- Si desea calentar las bolsas en el microondas, tenga en cuenta lo siguiente:
  - La mayoría de los líquidos se expanden al ser calentados. Utilice un tenedor para perforar la bolsa previamente.
  - Coloque la bolsa en un bol para microondas o en un recipiente
  - Caliente la bolsa utilizando el 50% de la potencia del microondas como máximo.
  - Caliente la bolsa solamente a una temperatura baja o media.
  - **Nunca caliente utilizando la función de parrilla o convección.**
- Tire las bolsas que hayan sido utilizadas para almacenar carne cruda, pescado o productos grasos. Puede lavar las demás bolsas a mano y reutilizarlas.

  **Las bolsas están disponibles en tamaños de 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.**

## Piezas suministradas

1 Sellador de vacío
10 Bolsas herméticas Profi de 22 x 30 cm
8 Bolsas herméticas Profi de 28 x 40 cm

## Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como el plástico, el material de relleno, la brida de nylon y los envases de cartón.
3. Compruebe el volumen de entrega para ver si está completo.

**ℹ NOTA:**
Podría haber polvo o residuos de fabricación en el aparato. Limpie el aparato como se describe en el capítulo “Limpieza”

**Tabla – valores estándar de conservación**

| Almacena-miento | Alimentos | Temperatura de almace-namiento | Almacenamiento normal | Sellado al vacío |
|---|---|---|---|---|
| Refrigerado | Carne cruda | 5±3°C | 2 ~ 3 días | 8 ~ 9 días |
| | Pescado fresco o mariscos | 5±3°C | 1 ~ 3 días | 4 ~ 5 días |
| | Carne guisada | 5±3°C | 4 ~ 6 días | 10 ~ 14 días |
| | Verduras | 5±3°C | 3 ~ 5 días | 7 ~ 10 días |
| | Frutas | 5±3°C | 5 ~ 7 días | 14 ~ 20 días |
| | Huevos | 5±3°C | 10 ~ 15 días | 30 ~ 50 días |
| Congelado | Carne | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 meses | > 12 meses |
| | Pescado/Mariscos | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 meses | > 12 meses |



**ℹ NOTA:**
Los valores de la tabla son sólo una referencia. La vida de almacenamiento real depende de la calidad de los alimentos.

## Descripción de las partes

1 Botón VACUUM+SEAL CANCEL
2 Botón FOOD
3 Botón PUMP
4 LED
5 Botón SEAL
6 Bloqueo
7 Alambre de sellado
8 Sellado
9* Compartimiento para un tubo de almacenamiento opcional
10* Botón (función de tubo de vacío)
11* Conexión de tubo
12 Liberación
13 Sellado
14 Cámara de vacío

* ¡Los apartados 9, 10 y 11 son para accesorios opcionales solamente!

## Función de los controles

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Envasado al vacío y sellado en un solo paso.
- Pulse de nuevo el botón para cancelar la operación (CANCEL).

**FOOD**

Seleccione la función MOIST (húmedo) o DRY (seco). Seleccione MOIST para la carne, ya que contiene mucho jugo de carne. Para una manzana pelada seleccione DRY.

- Al seleccionar la función MOIST, la bomba de vacío se apagará durante el sellado.
- Al seleccionar la función DRY, la bomba de vacío también se ejecutará durante la operación de sellado.

**PUMP**

Seleccione la función NORMAL o TURBO.

- La función NORMAL es adecuada para los productos suaves y sensibles a la presión.
- Durante la función TURBO, la potencia de la bomba de vacío se incrementará.

**SEAL**

El papel de aluminio sólo se sellará.

- Utilice esta función para los líquidos o
- Si desea sellar sin envasar al vacío.

ESPAÑOL

## Observaciones

### Ubicación

Las superficies antideslizantes y planas son lugares adecuados.

### Cable de alimentación

El cable de alimentación se encuentra en la parte inferior del aparato en el interior de un compartimiento de almacenamiento. Por favor, consulte la sección “Ubicación de los controles”.

### Conexión eléctrica

1. Asegúrese de que la tensión de red corresponde a la del aparato. Por favor, consulte las especificaciones en la etiqueta de identificación del producto.
2. Conecte el cable de alimentación a un receptáculo de puesta a tierra de 220 – 240 V~, 50 Hz adecuadamente instalado.

## Utilización

### Para hacer una bolsa con papel de aluminio.

El sellado del papel de aluminio también está disponible en grandes cantidades.

**ℹ NOTA:**

- ¡Para que el aire se aspire bien, el papel de aluminio tiene que tener una textura especial! Puede ser una textura acanalada, de panal de abejas, o de diamante.
- Por favor, consulte las figuras de A a D.

Para hacer una bolsa con unas existencias a granel, haga lo siguiente:

1. Mida la longitud deseada del papel de aluminio.
2. Separe el papel de aluminio con un corte en línea recta.
3. Doble el papel de aluminio por la mitad.
4. Coloque el papel de aluminio en la parte frontal del sellado (13) y cierre la parte superior hasta que encaje en su lugar.
5. Pulse el botón SEAL. Después de aprox. 5 segundos, la luz azul del botón se encenderá y se habrá sellado la costura.
6. Pulse el botón de liberación (12) para abrir la parte superior.
7. Repita los pasos del 3 al 6 hasta que haya hecho una bolsa con el papel de aluminio.

### Para envasar al vacío y sellar una bolsa

Ahora puede envasar los productos en la bolsa previamente hecha.

**ℹ NOTA:**

- Por favor, consulte las figuras E a H.
- Por favor, consulte también las “Información sobre el almacenamiento de alimentos” y el capítulo “Función de los controles”.
- ¡Sólo se pueden sellar las bolsas que contengan líquidos! Los líquidos pueden ser aspirados. Utilice únicamente la función SEAL (sellar).

1. Coloque los productos en la bolsa.
2. Coloque el extreme abierto de la bolsa dentro de la cámara de vacío (14).
3. ¡No lo arrugue! Alise el papel de aluminio por encima del sellado (13).
4. Cierre la parte superior hasta que encaje en su lugar.
5. Utilice los botones FOOD y/o PUMP para seleccionar la función según lo desee.
6. Pulse el botón VACUUM+SEAL CANCEL. Después de aprox. 12 segundos, la luz roja del botón se apagará y la operación se habrá completado.

   **ℹ NOTA:**
   Pulse el botón VACUUM+SEAL CANCEL para cancelar una operación.

7. Pulse el botón de liberación (12) para abrir la tapa.

### Finalizar la operación

- Retire el enchufe del tomacorriente.
- Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de guardarlo.

## Limpieza

⚠ **AVISO:**

- Desconecte de la alimentación antes de limpiar. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- No sumerja el aparato en agua. Puede provocar electrocución o incendio.

⚠ **ATENCIÓN:**

- No use cepillos metálicos ni otros utensilios abrasivos para limpiar.
- No use agentes limpiadores agresivos ni abrasivos.

El aparato se debe limpiar por dentro y por fuera utilizando un paño ligeramente húmedo.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe.
- Recomendamos almacenar el aparato en su embalaje original si no lo utiliza durante un largo período de tiempo.
- Mantenga siempre el aparato en un lugar bien ventilado y seco, fuera del alcance de los niños.



## Resolución de problemas

| Problema | Posible causa | Acción |
|---|---|---|
| No funciona. | El aparato no está conectado a la red eléctrica. | Compruebe el tomacorriente utilizando otro aparato. |
| | | Conecte el enchufe de red firmemente. |
| | | Compruebe los fusibles de su hogar. |
| | El aparato está defectuoso. | Contacte con nuestro servicio al cliente o con cualquier experto. |
| La bolsa no es hermética. | Hay una arruga en la costura. | Alise el papel de aluminio previamente. |
| | Los productos se han atascado en la costura. | Compruebe las costuras. |
| | La costura estaba mojada. | Mantenga la costura libre y seca. |
| | La bolsa está dañada en la costura o en otro lugar. | Si la bosa está dañada, tiene que ser reemplazada. |
| La bolsa no se vació por completo. | Había demasiado aire en la bolsa y no pudo ser aspirado a tiempo. | Saque el exceso de aire previamente. |
| | | Seleccione la función TURBO. |
| | La bolsa está dañada. | Utilice una bolsa nueva. |

## Datos técnicos

Modelo:................................................ PC-VK 1015

Alimentación: ............................ 220-240 V ~ 50 Hz

Consumo potencia:....................................... 120 W

Protección Clase:.................................................II

Funcionamiento periodo

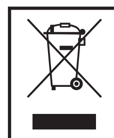
tiempo corto: ................................ 1 minuto por ciclo

Peso neto: .............................................. ca. 1,45 kg

Sujeto a cambios sin previo aviso.

Este dispositivo cumple con todas las directrices CE actuales, como la directriz de compatibilidad electromagnética y de bajo voltaje, y está fabricada según las últimas normas de seguridad.

ESPAÑOL



## Eliminación - Significado del símbolo "cubo de basura"

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

## Indice



## Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

ITALIANO

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

ℹ **NOTA:**
Mette in risalto consigli ed informazioni.

### Bambini e persone fragili

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

  ⚠ **AVVISO!**
  Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Quest’apparecchio non è destinato all’uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, psichiche, sensorie o intellettive limitate, o da persone sprovviste della necessaria esperienza e conoscenza, ad eccezione del fatto che ciò avvenga sotto la sorveglianza di una persona responsabile ed addetta alla loro sicurezza, o che ricevano da questa persona istruzioni su come debba essere utilizzato l’apparecchio.
- Evitare che i bambini giochino con l’apparecchio.

## Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio

### Simboli sul prodotto

Sul prodotto sono presenti simboli che indicano avvertimenti e informazioni:



**AVVISO: Rischio di scottature!**

Durante il funzionamento la temperatura del filo di sigillatura è molto alta.
Questo simbolo sarà in combinazione con la parola “CAUTION: HOT”.

### Uso previsto

Questo apparecchio è previsto per mettere sotto vuoto e per sigillare sacchetti di plastica e pellicola.

Usare solo come descritto in questo manuale d’istruzione. L’apparecchio non può essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso non previsto può determinare guasti o lesioni a persone.

Il fornitore non è responsabile di danni causati da uso non previsto.

## Note sulla conservazione di alimenti

Sigillare sotto vuoto, ad es. rimuovere l’aria dalla confezione, è un comune metodo per prolungare la durata di alimenti. Con l’acquisto del PC-VK 1015 avete scelto un prodotto che consente un uso veloce e conveniente di confezioni sigillate.

A causa dell’ossigeno nell’aria, gli alimenti possono perdere il loro sapore e la qualità.

La confezione sottovuoto garantisce che ca. il 90% dell’aria viene rimossa dal sacchetto sotto vuoto. Per questo motivo la durata degli alimenti sotto vuoto è prolungata cinque volte rispetto ai tradizionali metodi di conservazione. Inoltre, la freschezza e il sapore degli alimenti sono conservati più a lungo.

Questo consente di fare porzioni e confezionare una varietà di alimenti e pietanze pronte come desiderato.

Anche alimenti duri, come noccioli e fagioli, nonché non alimenti che necessitano protezione da umidità, possono essere sigillati. Non dimenticare monete e gioielli in argento o vestiti per il viaggio successivo.

**Le direttive e note seguenti forniranno un supporto, in particolare se non avete mai utilizzato il sigillatore sotto vuoto.**

- Aumentate la durata di articoli sigillati. Lavarsi le mani e pulire prima gli accessori.
- Il sacchetto sotto vuoto deve essere almeno 8 cm più lungo degli articoli da sigillare.
- Avete articoli, come erbe, e volete tagliare e risigillare il sacchetto? Calcolate del materiale extra di ca. 2 cm.
- Calcolate un altro 5 cm, se volete surgelare dopo gli articoli in quanto i liquidi acquosi possono espandersi se soggetti a bassa temperatura.
- Una sigillatura buona deriva dall’uso di pellicola con tessuto, come nervature, a nido d’api o a diamante.
- Tenere l’area intorno alla sigillatura pulita e asciutta. Evitare pieghe. La sigillatura in questi punti può diventare permeabile!
- L’apparecchio presenta un **funzionamento breve** e deve raffreddarsi un minuto prima di essere utilizzato nuovamente.

- Se sbucciata, la frutta dura di più.
- Cavoli, come broccoli e cavolfiori, devono essere sbollentati prima, in quanto rilasciano gas nella confezione.
- Diversi articoli, come carne, possono contenere umidità. Mettere gli articoli insieme con dei tovaglioli nel sacchetto.
- Se bordi taglienti danneggiano il sacchetto (ad es. ossa), avvolgere questi articoli nella carta.
- I liquidi nel sacchetto possono solo essere sigillati ma non messi sotto vuoto, in quanto il liquido potrebbe essere aspirato. Quindi far uscire prima l'aria.
- I liquidi possono essere aspirati nella pompa di sotto vuoto. Quando si sigillano liquidi, utilizzare solo la funzione SEAL.
- Dopo che gli alimenti sono stati confezionati, sono pronti da congelare e conservare in un luogo fresco.
- Utilizzare della carta cerata o oleata che si attacca l'un l'altra quando congelata.
- Mettere gli alimenti, congelati, nel surgelatore immediatamente dopo che sono stati confezionati. Se necessario, utilizzare una funzione anti urto.
- Si desidera surgelare alimenti liquidi, come minestre, in un sacchetto sotto vuoto? Surgelare il liquido in un contenitore. Poi rimuovere il contenitore e sigillare l'elemento surgelato in un sacchetto.
- Si desidera riaprire nuovamente il sacchetto? Utilizzare delle forbici lungo la linea di sigillatura.
- Si potrebbe riscaldare il sacchetto in una pentola. Non superare la temperatura di 80 °C.
- Se si desidera riscaldare i sacchetti nel microonde, notare che:
  - La maggior parte di liquidi si espande quando viene riscaldata. Utilizzare una forchetta per bucare il sacchetto.
  - Mettere il sacchetto in un recipiente o contenitore idoneo al microonde.
  - Riscaldare il sacchetto, utilizzando massimo il 50% della potenza.
  - Riscaldare solo il sacchetto ad una temperatura bassa o media.
  - **Non riscaldare mai utilizzando il grill o convezione.**
- Smaltire i sacchetti utilizzati per conservare carne, pesce o alimenti crudi o grassi. Lavare gli altri sacchetti a mano e riutilizzarli.

  **I sacchetti sono disponibili nelle dimensioni di 22 x 30 cm o 28 x 40 cm.**

## Pezzi in dotazione

1 Sigillatore sotto vuoto
10 Sacchetti ermetici professionali 22 x 30 cm
8 Sacchetti ermetici professionali 28 x 40 cm

## Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere l'apparecchio dal materiale d'imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio come pellicola di plastica, materiale di riempimento, fili per cavi e imballaggio.
3. Controllare l'integrità della confezione.

**ℹ NOTA:**
Potrebbe esserci polvere e residui di produzione sul dispositivo. Pulire l'apparecchio come descritto nel capitolo "Pulizia".

**Tabella – Valori di conservazione standard**

| Conservazione | Alimenti | Temperatura di conservazione | Conservazione comune | Sigillato sotto vuoto |
|---|---|---|---|---|
| **Raffreddato** | Carne cruda | 5±3°C | 2 ~ 3 giorni | 8 ~ 9 giorni |
| | Pesce o frutti di mare freschi | 5±3°C | 1 ~ 3 giorni | 4 ~ 5 giorni |
| | Carne cotta | 5±3°C | 4 ~ 6 giorni | 10 ~ 14 giorni |
| | Verdure | 5±3°C | 3 ~ 5 giorni | 7 ~ 10 giorni |
| | Frutta | 5±3°C | 5 ~ 7 giorni | 14 ~ 20 giorni |
| | Uova | 5±3°C | 10 ~ 15 giorni | 30 ~ 50 giorni |
| **Surgelato** | Carne | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 mesi | > 12 mesi |
| | Pesce/frutti di mare | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 mesi | > 12 mesi |

**ℹ NOTA:**
I valori nella tabella sono puramente indicativi. La reale durata di conservazione dipende dalla qualità degli alimenti.

## Descrizione dei pezzi

1 Tasto VACUUM+SEAL CANCEL
2 Tasto FOOD
3 Tasto PUMP
4 LED
5 Tasto SEAL
6 Blocco
7 Filo per sigillare
8 Sigillare
9* Vano per conservazione opzionale
10* Tasto (funzione pompa sotto vuoto)
11* Connessione tubo
12 Rilascio
13 Sigillare
14 Camera sotto vuoto

* Articoli 9, 10 e 11 solo per accessori opzionali!

## Funzione dei comandi

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Mettere sotto vuoto e sigillare in un solo passaggio.
- Premere di nuovo il tasto per annullare l'operazione (CANCEL).

**FOOD**

Selezionare la funzione MOIST (umido) o DRY (secco). Selezionare MOIST per carne, in quanto contiene molti liquidi. Per una mela sbucciata, selezionare DRY.

- Se si selezionare la funzione MOIST, la pompa sotto vuoto sarà disattivata durante la fase di sigillatura.
- Se si selezionare la funzione DRY, la pompa sotto vuoto sarà attivata durante la fase di sigillatura.

**PUMP**

Selezionare la funzione NORMAL o TURBO.

- La funzione NORMAL è adatta a articoli morbidi, sensibili alla pressione.
- Durante la funzione TURBO, l'alimentazione della pompa sotto vuoto sarà migliorata.

**SEAL**

La pellicola sarà solo sigillata.

- Usare questa funzione per liquidi o
- se si vuole sigillare senza messa sotto vuoto.

# Note

### Posizione

Superfici anti scivolo o piatte sono le superfici idonee.

### Cavo di alimentazione

Il cavo di alimentazione è situato sotto l'apparecchio all'interno dell'apposito vano. Far riferimento a "Posizione dei comandi".

### Collegamento elettrico

1. Assicurarsi che l'alimentazione principale corrisponda alle specifiche tecniche dell'apparecchio. Far riferimento alle specifiche tecniche sull'etichetta.
2. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa installata correttamente 220 – 240 V~, 50 Hz.

# Funzionamento

### Come fare un sacchetto da una pellicola

La pellicola è anche disponibile in blocco.

**NOTA:**

- Per estrarre correttamente l'aria, la pellicola deve contenere un tessuto speciale! Questo deve essere a coste, a nido d'api o a diamante.
- Far anche riferimento alle figure da A a D.

Per realizzare un sacchetto da un blocco, procedere come di seguito.

1. Misurare la lunghezza desiderata della pellicola.
2. Staccare la pellicola con un coltello.
3. Piegare la pellicola al centro.
4. Mettere la pellicola sulla sigillatura (13) e chiudere sopra finché non è in posizione.
5. Premere il tasto SEAL. Dopo ca. 5 secondi la spia luminosa blu del tasto si spegnerà e la sigillatura viene effettuata.
6. Premere il rilascio (12) per aprire sopra.
7. Ripetere i passaggi da 3 a 6 finché il sacchetto non è stato realizzato dalla pellicola.

### Per mettere sotto vuoto e sigillare un sacchetto

Ora è possibile confezionare articoli nel sacchetto precedentemente realizzato.

**NOTA:**

- Far riferimento alle figure da E a H.
- Far riferimento a "Note sulla conservazione di alimenti " e al capitolo "Funzione dei comandi ".
- I sacchetti con liquidi devono essere ora sigillati! Il liquido potrebbe essere aspirato. Usare solo la funzione SEAL (sigilla).

1. Mettere gli articoli nel sacchetto.
2. Mettere l'estremità aperta del sacchetto dentro la camera di sotto vuoto (14).
3. Evitare pieghe! Tirare la pellicola sopra la sigillatura (13).
4. Chiudere la parte superiore finché non scatta in posizione.
5. Utilizzare i tasti FOOD e/o PUMP per selezionare una funzione come desiderato.
6. Premere il tasto VACUUM+SEAL CANCEL. Dopo ca. 12 secondi la spia rossa del tasto si spegne e il funzionamento è terminato.

   **NOTA:**
   Premere il tasto VACUUM+SEAL CANCEL per annullare un funzionamento.

7. Premere il rilascio (12) per aprire il coperchio.

### Terminare il funzionamento

- Rimuovere la spina dalla presa.
- Far raffreddare l'apparecchio per 5 minuti prima di conservarlo.

# Pulizia

**AVVISO:**

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia. Attendere che il dispositivo si sia raffreddato completamente.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

**⚠ ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasive per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detergenti aggressive o abrasivi.

La confezione può essere avvolta dall'interno e dall'esterno mediante un panno leggermente umido.

## Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non in uso per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

## Risoluzione di problemi

| Problema | Causa possibile | Azione |
|---|---|---|
| Nessuna funzione. | L'apparecchio non è collegato alla corrente. | Controllare la spina utilizzando un'altro apparecchio. |
| | | Collegare correttamente la spina di corrente. |
| | | Controllare il fusibile principale dell'abitazione. |
| | L'apparecchio è difettoso. | Contattare il servizio assistenza o un esperto. |
| Il sacchetto non è sotto vuoto. | C'è una piega alla sigillatura. | Distendere prima la pellicola. |
| | Gli articoli sono incastrati nel sigillatore. | Controllare la sigillatura. |
| | La sigillatura è bagnata. | Tenere la sigillatura libera e asciutta. |
| | Il sacchetto è danneggiato alla sigillatura o ad un altro punto. | Se danneggiato, il sacchetto deve essere sostituito. |
| Il sacchetto non sarà completamente svuotato. | C'era troppa aria nel sacchetto e non è stata aspirata tutta nel tempo fornito. | Far fuoruscire l'aria dal sacchetto. |
| | | Selezionare la funzione TURBO. |
| | Il sacchetto è danneggiato. | Utilizzare un nuovo sacchetto. |

## Specifiche tecniche

Modello:................................................ PC-VK 1015

Alimentazione:............................ 220-240 V ~ 50 Hz

Consumo di energia:..................................... 120 W

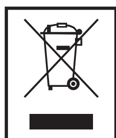
Classe di protezione:...............................................II

Funzionamento breve:.................. 1 minuto per ciclo

Peso netto: ............................................. ca. 1,45 kg

Soggetto a modifiche senza preavviso!

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.



## Smaltimento - Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

## Contents



## General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
  Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

### Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

ℹ **NOTE:**
This highlights tips and information.

### Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  ⚠ **WARNING!**
  Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- This device is not intended to be used by individuals (including children) who have restricted physical, sensory or mental abilities and/or insufficient knowledge and/or experience, unless they are supervised by an individual who is responsible for their safety or have received instructions on how to use the device.

- Children should be supervised at all times in order to ensure that they do not play with the device.

## Special Safety Instructions for this Machine

### Symbols on the product

On the product you will find symbols indicating warnings and information:


**WARNING: Risk of burns!**

During operation the sealing wire temperature is very high.
You will find this symbol in combination with the wording “CAUTION: HOT”.

### Intended use

This appliance is intended for vacuuming off air and for sealing textured plastic bags and wrap foil.

Only use as described in this instruction manual. Do not use appliance for commercial purposes.

Any other use is not intended and may cause material damage or even injuries.

The supplier is not liable for damage caused by not intended use.

## Notes on Storing Food

Vacuum sealing, i.e. vacuuming air out of the packaging, is a common method of prolonging the storage life of food. With the purchase of the PC-VK 1015 you have chosen a product that allows for the fast and convenient use of airtight packaging.

Due to oxygen in the air, food may easily loose its fresh flavor and quality.

Airtight packaging accommodates for that. Approx. 90% of the air will be removed from the sealing bag. For that reason the storage life of vacuum-sealed food is prolonged five fold in comparison to traditional storage methods. Furthermore, freshness and flavor of the food are retained for a longer time.

That allows you to portion and pack a variety of food and ready meals as desired.

Even hard food, such as nuts or beans, as well as non-food items that need to be protected from humidity, may be sealed. Not to forget coins or silver jewelry, or clothes and matches for the next boat trip.

**The following regulations and notes will help you, especially if you have never used a vacuum sealer before.**

- Prolong the storage life of the sealed items. Wash your hands and clean the accessories beforehand.
- The sealing bag should be approx. 8 cm longer than the items to be sealed.
- Do you have loose items, such as herbs, and want to cut and re-seal the bag? Calculate extra material of approx. 2 cm.
- Calculate another extra 5 cm, if you want to freeze the items afterwards, because aqueous liquids might expand when subjected to low temperature.
- Good vacuum-sealing results require the use of wrap foil with texture, such as ribbed, honeycomb or diamond texture.
- Keep the area around the sealing seam dry and clean. Avoid creasing. The seam at these spots might otherwise become permeable!
- The appliance features a **short-time duty** and needs to cool down one minute before sealing the next bag.
- When peeled beforehand, fruits and vegetables last longer.
- Cabbage, such as broccoli and cauliflower, must be blanched beforehand, as they release gas when inside the packaging.

- Different items, such as meat, may contain humidity. Place such items together with a kitchen paper towel inside the bag.
- If sharp edges are likely to damage the bag (e.g. bones), wrap such items in kitchen paper beforehand.
- Liquids in the bag may only be sealed but not vacuum-sealed, because liquid could be sucked in. For that, squeeze out the air first.
- Liquids could be sucked in by the vacuum pump. When sealing liquids, use the SEAL function only.
- Once food has been packaged, it is to be frozen or stored at a cool place.
- Use waxed or greaseproof paper to separate items that are likely to stick to each other when frozen.
- Place food, that is to be frozen, into the freezer immediately after it has been packaged. If necessary, use shock-freeze function.
- Do you want to freeze liquid food, such as soup, in a vacuum bag? Freeze the liquid inside a bow. Then remove the bowl and seal the frozen item inside a bag.
- Do you want to re-open the bag again? Use scissors to cut along the sealing seam
- You may heat the bags in a pot. But do not exceed temperatures of 80°C.
- If you want to heat the bags inside the microwave, please note:
  - Most liquids expand when being heated. Use a folk to pierce the bag beforehand.
  - Place the bag into a microwave-safe bowl or container.
  - Heat the bag, using a maximum of 50% microwave power.
  - Only heat the bag to low or medium temperature.
  - **Never heat using grill or convection function.**
- Dispose of bags that were used for storing raw meat, fish or greasy stuff. You may wash other bags by hand and re-use.

**Bags are available in sizes of 22 x 30 cm or 28 x 40 cm.**

## Supplied parts

1 Vacuum sealer
10 Profi airtight bags of 22 x 30 cm
8 Profi airtight bags of 28 x 40 cm

**Table – Standard preservation values**

| Storage | Food | Storage temperature | Common storage | Vacuum- sealed |
|---|---|---|---|---|
| Cooled | Raw meat | 5±3°C | 2 ~ 3 days | 8 ~ 9 days |
| | Fresh fish or seafood | 5±3°C | 1 ~ 3 days | 4 ~ 5 days |
| | Cooked meat | 5±3°C | 4 ~ 6 days | 10 ~ 14 days |
| | Vegetables | 5±3°C | 3 ~ 5 days | 7 ~ 10 days |
| | Fruits | 5±3°C | 5 ~ 7 days | 14 ~ 20 days |
| | Eggs | 5±3°C | 10 ~ 15 days | 30 ~ 50 days |
| Frozen | Meat | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 months | > 12 months |
| | Fish/ Seafood | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 months | > 12 months |

ℹ **NOTE:**
The values in the table are for reference only. The actual storage life depends on the food quality.

## Unpacking the Appliance

1. Take the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging materials, such as film, filling material, cable ties and carton packaging.
3. Check the delivery scope for completeness.

ℹ **NOTE:**
There might be dust or production residue on the appliance. Clean the appliance as described in chapter “Cleaning”.

## Description of the Parts

1 VACUUM+SEAL CANCEL button
2 FOOD button
3 PUMP button
4 LED
5 SEAL button
6 Lock
7 Sealing wire
8 Sealing
9* Compartment for optional pipe storage
10* Button (Pipe vacuum function)
11* Pipe connection
12 Release
13 Sealing
14 Vacuum chamber

* Items 9, 10 and 11 for optional accessories only!

## Function of Controls

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Vacuuming and sealing in one step.
- Press button again to cancel operation (CANCEL).

**FOOD**
Select MOIST or DRY function. Select MOIST for meat, as it contains a lot of meat juice. For a peeled apple, select DRY.

- When selecting MOIST function, the vacuum pump will be turned off during sealing.
- When selecting DRY function, the vacuum pump will also run during sealing operation.

**PUMP**
Select NORMAL or TURBO function.

- NORMAL function is suitable for soft, pressure-sensitive items.
- During TURBO function, the vacuum pump power will be increased.

**SEAL**
Foil will only be sealed.

- Use this function for liquids or
- if you want to seal without vacuuming.

## Remarks

**Location**

Anti-slip and flat surfaces are suitable locations.

**Supply cord**

The supply cord is located at the bottom of the appliance inside a storage compartment. Please refer to “Location of Controls ”.

**Electrical connection**

1. Ensure that the mains power corresponds to the one of the appliance. Please refer to the specifications on the type label.
2. Connect the supply cord to a properly installed 220 – 240 V~, 50 Hz grounding receptacle

## Operation

**To make a bag from bulky wrap foil**

Sealing wrap foil is also available as bulk stock.

ℹ **NOTE:**

- In order for the air to be vacuumed well, the wrap foil must contain a special texture! This may be a ribbed, honeycomb or diamond texture.
- Please also refer to figures A to D.

ENGLISH

In order to make a bag from the bulk stock, proceed as follows.

1. Measure the desired length of the wrap foil.
2. Detach the wrap foil with a straight cut.
3. Fold the wrap foil at its middle.
4. Place the wrap foil on the front sealing (13) and close the top until it clicks into place.
5. Press the SEAL button. After approx. 5 seconds the blue light of the button will turn off and the seam is sealed.
6. Press the release (12) to open the top.
7. Repeat steps 3 to 6 until you have made a bag from the wrap foil.

### To vacuum and seal a bag

You may now package items in the previously made bag.

**NOTE:**
- Please refer to figures E to H.
- Please also refer to the “Notes on Storing Food ” and chapter “Function of controls ”.
- Bags with liquids are only to be sealed! Liquid could be sucked in. Only use SEAL function.

1. Place the items in the bag.
2. Place the open end of the bag inside the vacuum chamber (14).
3. Avoid creasing! Smooth out the wrap foil above the sealing (13).
4. Close the top until it clicks into place.
5. Use the FOOD and/or PUMP buttons to select a function as desired.
6. Press the VACUUM+SEAL CANCEL button. After approx. 12 seconds the red light of the button turns off and the operation is completed.

**NOTE:**
Press VACUUM+SEAL CANCEL button to cancel an operation.

7. Press the release (12) to open the cover.

### Finish operation

- Remove the plug from the receptacle.
- Allow the appliance to cool down for 5 minutes prior to storage.

## Cleaning

**WARNING:**
- Disconnect from mains power supply before cleaning. Wait until the appliance has cooled down completely.
- Do not submerge the appliance into water. This may lead to electric shock or fire

**CAUTION:**
- Do not use a wire brush or other abrasive utensils for cleaning.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents.

The enclosure may be wiped from inside and outside using a slightly damp cloth.

## Storage

- Clean the appliance as described.
- We recommend storing the appliance in the original packaging if you do not use it for an extended period of time.
- Always keep the appliance at a well-ventilated and dry location, out of reach of children.

# Troubleshooting

| Problem | Possible cause | Action |
|---|---|---|
| No function. | The appliance is not connected to the mains supply. | Check the receptacle using another appliance. |
| | | Securely connect the mains plug. |
| | | Check the main fuse of your home. |
| | The appliance is defect. | Contact our customer service or any expert. |
| The bag is not airtight. | There is creasing at the seam. | Smoothen the wrap foil beforehand. |
| | Items have been jammed in the seam. | Check the seams. |
| | The seam was wet. | Keep the seam free and dry. |
| | The bag is damaged at the seam or at another spot. | If damaged, the bag needs to be replaced. |
| The bag will not be completely emptied. | There was too much air in the bag and could not be sucked out in the given time. | Squeeze out excessive air beforehand. |
| | | Select TURBO function. |
| | The bag is damaged. | Use a new bag. |



## Technical Data

Model:.................................................. PC-VK 1015

Power supply:............................ 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption:...................................... 120 W

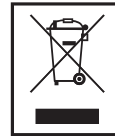
Protection class:..................................................II

Short time operation:................... 1 minute per cycle

Net weight: ...................................... approx. 1.45 kg

Subject to change without prior notice!

This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.



## Disposal - Meaning of the “Wheelie Bin” Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appli-ances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

# Spis treści



## Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

JĘZYK POLSKI

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.
- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania".

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia.

**⚠ OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

**⚠ UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

**ℹ WSKAZÓWKA:**
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

### Dzieci i osoby niepełnosprawne

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- To urządzenie nie może być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, motorycznych lub umysłowych lub nie posiadające niezbędnego doświadczenia i/lub wiedzy. Użytkowanie urządzenia przez takie osoby jest możliwe wyłącznie pod nadzorem opiekuna lub po otrzymaniu wskazówek dotyczących używania urządzenia.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.

## Specjalne Środki Ostrożności związane z Urządzeniem

### Symbole na produkcie

Na produkcie znajdują się symbole ostrzegawcze i informacyjne:



**OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!**

Podczas pracy urządzenia temperatura drutu zgrzewającego jest bardzo wysoka.
Symbol ten występuje wraz z ostrzeżeniem „CAUTION: HOT".

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie to jest przeznaczone do próżniowego zgrzewania teksturowanych torebek plastikowych i folii spożywczej.

Z urządzenia można korzystać wyłącznie w sposób opisany w instrukcji użytkowania. Urządzenia nie należy używać do celów komercyjnych.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

## Uwagi dotyczące przechowywania żywności

Zgrzewanie próżniowe, tj. usuwanie powietrza z opakowania, to powszechna metoda wydłużania okresu przechowywania żywności. Zakup urządzenia PC-VK 1015 oznacza wybór produktu, który umożliwia szybkie i wygodne stosowanie hermetycznych opakowań.

Ze względu na zawartość tlenu w powietrzu żywność szybko traci świeżość, smak i jakość.

Hermetyczne pakowanie jest odpowiedzią na ten problem. Dzięki tej metodzie ze zgrzewanej torebki usuwa się około 90% powietrza. W efekcie okres przechowywania próżniowo zapakowanej żywności zostaje wydłużony pięciokrotnie w porównaniu z tradycyjnymi metodami przechowywania. Ponadto, świeżość i smak żywności są utrzymywane przez dłuższy czas.

Umożliwia to porcjowanie i pakowanie różnego rodzaju żywności oraz gotowych posiłków.

Pakować w ten sposób można nawet twarde artykuły spożywcze, takie jak orzechy lub fasolę, a także produkty nieżywnościowe, które wymagają zabezpieczenia przed wilgocią. Nie można zapomnieć tutaj o monetach lub srebrnej biżuterii albo ubraniach i zapałkach na następną wyprawę statkiem.

**Przedstawione poniżej zasady i uwagi zapewnią pomoc zwłaszcza tym osobom, które nigdy wcześniej nie korzystały ze zgrzewarki próżniowej.**

- Okres przechowywania zapakowanych próżniowo produktów można wydłużyć. W tym celu należy najpierw umyć ręce i wyczyścić akcesoria.
- Zgrzewana torebka powinna być o ok. 8 cm dłuższa od pakowanych próżniowo produktów.
- Masz sypkie produkty, takie jak zioła, i chcesz rozciąć torebkę, a następnie ponownie ją zgrzać? Należy doliczyć dodatkowo ok. 2 cm materiału.

- Należy doliczyć dodatkowe 5 cm, jeśli produkty mają następnie zostać zamrożone, ponieważ płyny mogą zwiększać swoją objętość pod wpływem niskiej temperatury.
- Uzyskanie odpowiednich wyników próżniowego pakowania wymaga zastosowania folii spożywczej z fakturą, takiej jak karbowana, o wzorze plastra miodu lub w romby.
- Obszar wokół łączenia zgrzewu powinien być suchy i czysty. Nie należy dopuszczać do jego pomarszczenia. Łączenie zgrzewu w takich miejscach może stać się przepuszczalne!
- Urządzenie jest przystosowane do **krótkotrwałych cykli pracy** i wymaga jednominutowego schłodzenia przed zgrzewaniem kolejnej torebki.
- Obrane wcześniej owoce i warzywa można przechowywać dłużej.
- Kapustę, np. brokuł czy kalafior, należy najpierw zblanszować, ponieważ po zapakowaniu wydziela ona gaz.
- Różne produkty, takie jak mięso, mogą zawierać wodę. Tego rodzaju produkty należy włożyć do torebki razem z kuchennym ręcznikiem papierowym.
- Jeśli istnieje ryzyko uszkodzenia torebki ostrymi krawędziami (np. kości), produkty takie należy najpierw owinąć w kuchenny ręcznik papierowy.
- Płyny można w torebce tylko zgrzewać, ale nie można ich pakować próżniowo, ponieważ płyn może zostać zassany. W takim przypadku należy najpierw wycisnąć powietrze.
- Płyny mogą zostać zassane przez pompę próżniową. W przypadku zgrzewania płynów należy korzystać wyłącznie z funkcji SEAL.
- Zapakowaną żywność można zamrozić lub przechowywać w chłodnym miejscu.
- Produkty, które mogą się posklejać po zamrożeniu, należy rozdzielić papierem woskowanym lub tłuszczoodpornym.
- Produkty, które mają zostać zamrożone, należy umieścić w zamrażarce zaraz po ich zapakowaniu. W razie potrzeby można skorzystać z funkcji szybkiego zamrażania.
- Czy chcesz zamrozić w próżniowej torebce żywność płynną, taką jak zupy? Zamroź płyn w misce. Następnie usuń miskę i zgrzej próżniowo torebkę z zamrożonym produktem.
- Czy chcesz ponownie otworzyć torebkę? Przetnij ją nożyczkami wzdłuż łączenia zgrzewu.
- Torebki można podgrzewać w garnku. Nie należy jednak przekraczać temperatury 80°C.
- W celu podgrzania torebek w kuchence mikrofalowej należy zwrócić uwagę na poniższe uwagi:
  - Większość płynów zwiększa swoją objętość podczas podgrzewania. Przebij wcześniej torebkę widelcem.
  - Włóż torebkę do miski lub pojemnika, których można używać w kuchence mikrofalowej.
  - Podgrzej torebkę, korzystając z maksymalnie 50% mocy kuchenki mikrofalowej.
  - Torebki można podgrzewać wyłącznie do niskiej lub średniej temperatury.
  - **Nigdy nie należy ich podgrzewać przy użyciu funkcji grilla lub konwekcji.**
- Zużytych torebek można używać do przechowywania surowego mięsa, ryb lub produktów tłustych. Pozostałe torebki można umyć w ręku i użyć ich ponownie.

**Torebki są dostępne w rozmiarze 22 x 30 cm lub 28 x 40 cm.**

## Dostarczone części

1 zgrzewarka próżniowa
10 hermetycznych torebek Profi 22 x 30 cm
8 hermetycznych torebek Profi 28 x 40 cm

**Tabela — standardowe wartości utrwalania żywności**

| Przechowywanie | Żywność | Temperatura przechowywania | Zwykłe przechowywanie | Zgrzewanie próżniowe |
|---|---|---|---|---|
| Chłodzenie | Surowe mięso | 5±3°C | 2 ~ 3 dni | 8 ~ 9 dni |
| | Świeże ryby lub owoce morza | 5±3°C | 1 ~ 3 dni | 4 ~ 5 dni |
| | Ugotowane mięso | 5±3°C | 4 ~ 6 dni | 10 ~ 14 dni |
| | Warzywa | 5±3°C | 3 ~ 5 dni | 7 ~ 10 dni |
| | Owoce | 5±3°C | 5 ~ 7 dni | 14 ~ 20 dni |
| | Jajka | 5±3°C | 10 ~ 15 dni | 30 ~ 50 dni |
| Mrożenie | Mięso | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 miesięcy | > 12 miesięcy |
| | Ryby/ Owoce morza | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 miesięcy | > 12 miesięcy |

**ℹ WSKAZÓWKA:**
Wartości zawarte w tabeli służą wyłącznie jako odniesienie. Rzeczywisty okres przechowywania zależy od jakości żywności.

## Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.

**ℹ WSKAZÓWKA:**
Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

## Opis części

1 Przycisk VACUUM+SEAL CANCEL
2 Przycisk FOOD
3 Przycisk PUMP
4 Dioda LED
5 Przycisk SEAL
6 Blokada
7 Drut zgrzewający
8 Element zgrzewający
9* Wnęka na przechowywanie opcjonalnej rurki
10* Przycisk (funkcja rurki próżniowej)
11* Złącze rurki
12 Przycisk zwalniający
13 Element zgrzewający
14 Komora próżniowa

* Pozycje 9, 10 i 11 dotyczą tylko akcesoriów opcjonalnych!

## Funkcje sterowania

### VACUUM+SEAL - CANCEL

- Opróżnianie i zgrzewanie w jednym kroku.
- Naciśnij ponownie przycisk, aby anulować działanie (CANCEL).

### FOOD

Wybierz funkcję MOIST (mokra) lub DRY (sucha). Wybierz funkcję MOIST w przypadku mięsa, ponieważ zawiera ono dużo soków. W przypadku obranego jabłka wybierz funkcję DRY.

- Po wybraniu funkcji MOIST pompa próżniowa będzie wyłączona podczas zgrzewania.
- Po wybraniu funkcji DRY pompa próżniowa będzie włączona także podczas zgrzewania.

### PUMP

Wybierz funkcję NORMAL lub TURBO.

JĘZYK POLSKI

- Funkcja NORMAL jest odpowiednia dla miękkich, czułych na nacisk produktów.
- Po włączeniu funkcji TURBO zwiększona zostanie moc pompy próżniowej.

**SEAL**

Folia zostanie tylko zgrzana.

- Funkcję tę należy stosować w przypadku płynów lub
- w celu zgrzania torebki bez funkcji próżniowej.

## Uwagi

### Lokalizacja

Odpowiednimi lokalizacjami są antypoślizgowe i płaskie powierzchnie.

### Przewód zasilający

Przewód zasilający znajduje się na spodzie urządzenia wewnątrz wnęki do przechowywania. Należy zapoznać się z rozdziałem „Lokalizacja kontrolek”.

### Połączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieci jest zgodne z napięciem urządzenia. Zapoznaj się ze specyfikacjami na tabliczce znamionowej.
2. Podłącz przewód zasilający do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka 220–240 V~, 50 Hz.

## Obsługa

### Wykonanie torebki z dużej folii spożywczej

Do zgrzewania folii spożywczej nadają się także duże kawałki folii.

**ℹ WSKAZÓWKA:**

- Aby dobrze odprowadzić powietrze, folia spożywcza musi mieć specjalną fakturę! Może być karbowana, w romby lub mieć wzór plastra miodu.
- Należy się także zapoznać z rysunkami od A do D.

Aby zrobić torebkę z dużego kawałka folii, należy wykonać poniższe czynności.

1. Odmierz żądaną długość folii spożywczej.
2. Odetnij folię spożywczą ostrym cięciem.
3. Złóż folię spożywczą na pół.
4. Połóż folię spożywczą na przednim elemencie zgrzewającym (13) i zamknij górną pokrywę urządzenia do momentu usłyszenia dźwięku kliknięcia.
5. Naciśnij przycisk SEAL. Po ok. 5 sekundach zgaśnie niebieska dioda przycisku, co oznacza, że łączenie zostało zgrzane.
6. Naciśnij przycisk zwalniający (12), aby otworzyć górną pokrywę.
7. Powtórz kroki od 3 do 6 do momentu uzyskania torebki z folii spożywczej.

### Próżniowe zgrzewanie torebek

Można teraz włożyć produkty do uprzednio wykonanej torebki.

**ℹ WSKAZÓWKA:**

- Należy się zapoznać z rysunkami od E do H.
- Należy się także zapoznać z rozdziałem „Uwagi dotyczące przechowywania żywności” i „Funkcje sterowania”.
- Torebki z płynami można tylko zgrzewać! Płyn może zostać zassany. Można używać tylko funkcji SEAL (zgrzej).

1. Włóż produkty do torebki.
2. Umieść otwartą stronę torebki wewnątrz komory próżniowej (14).
3. Nie należy dopuszczać do pomarszczenia! Wygładź folię spożywczą powyżej elementu zgrzewającego (13).
4. Zamknij górną pokrywę urządzenia do momentu usłyszenia dźwięku kliknięcia.
5. Naciśnij przycisk FOOD i/lub PUMP, aby wybrać żądaną funkcję.
6. Naciśnij przycisk VACUUM+SEAL CANCEL. Po ok. 12 sekundach zgaśnie czerwona dioda przycisku, co oznacza zakończenie działania.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
W celu anulowania działania należy nacisnąć przycisk VACUUM+SEAL CANCEL.

7. Naciśnij przycisk zwalniający (12), aby otworzyć pokrywę.

### Zakończenie działania

- Wyciągnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed schowaniem odstaw urządzenie na 5 minut w celu ostygnięcia

## Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania. Należy poczekać aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie. Może to spowodować porażenie prądem elektrycznym lub pożar.

⚠ **UWAGA:**
- Nie stosować do czyszczenia drucianej szczotki ani innych ściernych przyborów.
- Nie stosować ostrych ani żrących środków czyszczących

Obudowę można wycierać wewnątrz i na zewnątrz nieznacznie wilgotną szmatką.

## Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## Rozwiązywanie problemów

| Problem | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Brak działania. | Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania. | Sprawdź działanie gniazdka przy użyciu innego urządzenia. |
| | | Podłącz prawidłowo wtyczkę zasilającą. |
| | | Sprawdź bezpieczniki sieciowe w domu. |
| | Urządzenie jest wadliwe. | Skontaktuj się z obsługą klienta lub specjalistą. |
| Torebka nie jest hermetyczna. | Łączenie jest pomarszczone. | Wygładź wcześniej folię spożywczą. |
| | Produkty zostały przycięte przez łączenie. | Sprawdź łączenia. |
| | Łączenie było mokre. | Łączenie powinno być suche i nie powinno się z niczym stykać. |
| | Torebka została uszkodzona na łączeniu lub w innym miejscu. | W razie uszkodzenia torebkę należy wymienić. |
| Torebka nie została całkowicie opróżniona. | W torebce było zbyt dużo powietrza i nie można go było odessać w danym czasie. | Wyciśnij wcześniej nadmiar powietrza. |
| | | Wybierz funkcję TURBO. |
| | Torebka jest uszkodzona. | Użyj nowej torebki. |



## Techniczne specyfikacje

Model:.................................................... PC-VK 1015

Zasilanie:.................................... 220-240 V ~ 50 Hz

Pobór mocy: ................................................... 120 W

Klasa ochrony:..........................................................II

Praca krótkookresowa:................... 1 minuta na cykl

Massa netto:........................................... ok. 1,45 kg

Możliwość dokonywania zmian bez powiadomienia!

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

## Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem.

W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

**Gwarancja nie obejmuje:**

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

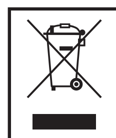
Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.



## Usuwanie- Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

## Tartalom



## Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

MAGYARUL

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
  Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

### A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámu-tat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ **MEGJEGYZÉS:**
Tippeket és információkat emel ki.

### Gyermekek és legyengült személyek

- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

  ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
  Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- A készülék nem arra való, hogy korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyerekeket is) vagy tapasztalat ill. tudás hiányában használják, kivéve, ha biztonságukért felelős személye felügyel rájuk vagy utasításokat kaptak arra vonatkozólag, hogy hogyan kell használni a készüléket.
- Gyermekeket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, nehogy játsszanak a készülékkel.

## Speciális biztonsági előírások a készülékre vonatkozóan

### A készüléken található jelzések

A készüléken figyelmeztető és tájékoztató jellegű jelzéseket találhat:



**FIGYELMEZTETÉS: Égésveszély!**

Működtetés közben a hegesztőhuzal hőmérséklete nagyon magas.
Ezt a jelzést a következő kifejezéssel együtt találja: „CAUTION: HOT".

### Rendeltetésszerű használat

A készülék texturált műanyag tasakok és csomagolófólia légmentes lezárására és hegesztésére szolgál.

Kizárólag a használati utasításban leírt módon használja. A készülék nem használható kereskedelmi célokra.

Mindennemű más használat nem rendeltetésszerű és anyagi károkat és testi sérülést okozhat.

A gyártó nem felelős a nem rendeltetésszerű használatból származó károkért.

## Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések

A légmentes fóliahegesztés – azaz a csomagolás légmentesítése – az élelmiszer eltarthatósága meghosszabbításának közismert módja.
A PC-VK 1015 megvásárlásával olyan készüléket választott magának, amely gyors és könnyed módon teszi lehetővé a légmentes csomagolás használatát.

A levegőben található oxigén hatására az élelmiszerek könnyen veszíthetnek zamatuk frissességéből és minőségükből.

A légmentes csomagolás ezt a problémát orvosolja. A levegő közel 90%-át kivonjuk a lezárásra kerülő tasakból. Így a légmentes fóliahegesztéssel lezárt élelmiszer ötször tovább felhasználható, mint a hagyományos módon tárolt ételek. Továbbá az élelmiszer frissessége és zamata is hosszabb ideig megmarad.

Ez lehetővé teszi, hogy kedve szerint porciózzon és csomagoljon sokféle élelmiszert és készételt.

Szóba jöhet ugyanakkor olyan szilárd élelmiszerek, mint a dió- és mogyorófélék vagy hüvelyesek, illetve nedvességtől óvandó használati tárgyak csomagolása is. Ne feledkezzünk meg a pénzérmékről és az ezüst ékszerekről, vagy a legközelebbi vízitúrára szánt ruhaneműkről és gyufáról sem.

**A következő előírások és megjegyzések a segítségére lehetnek, különösen, ha ez az első alkalom, hogy légmentesen záró fóliahegesztőt használ.**

- Hosszabbítsa meg a becsomagolt cikkek tárolhatósági idejét. Használat előtt mosson kezet és tisztítsa meg a tartozékokat is.
- A csomagolótasaknak hozzávetőleg 8 cm-rel kell hosszabbnak lennie a becsomagolandó cikknél.
- Különálló tételei (pl. fűszernövények) maradtak, amihez fel szeretne nyitni, majd újra lezárni egy tasakot? A csomagolóanyag hosszánál számoljon további 2 cm-rel.
- Újabb 5 cm-re van szükség, amennyiben a becsomagolt cikkeket a későbbiekben fagyasztani kívánja, mivel a folyadéktartalom térfogata alacsony hőmérsékleten megnőhet.
- Ahhoz, hogy a légmentes fóliahegesztés eredményes legyen texturált – pl. bordázott, méhsejt vagy gyémánt mintázatú erősítéssel ellátott – csomagolófóliát használjon.

- A hegesztési varrat környékét tartsa szárazon és tisztán. Kerülje a gyűrődést. A gyűrött részeken a varrat légáteresztővé válhat.
- A készüléket **rövid üzemidőre** tervezték, ezért minden hegesztés előtt egy percig hagyja hűlni.
- A közvetlenül a csomagolás előtt meghámozott gyümölcsök és zöldségek tovább eltarthatók.
- A káposztaféléket, a brokkolit és a karfiolt csomagolás előtt elő kell főzni, mivel a csomagoláson belül gáz szabadul fel belőlük.
- Más cikkek – pl. a húsfélék – nedvességet tartalmazhatnak. Az ilyen élelmiszereket konyhai papírtörölközővel együtt helyezze be a tasakba.
- Ha fennáll annak a lehetősége, hogy (pl. csontok esetében) az éles, szúrós részek károsíthatják a tasakot, akkor az ilyen cikkeket csomagolja konyhai csomagolópapírba.
- A tasakba folyadékot lehet csomagolni, de nem légmentesen, mivel a folyadékot beszippanthatja a készülék. Ezért először préselje ki a levegőt.
- A folyadékot beszippanthatja a vákuumszivattyú. Amennyiben folyadékot kíván becsomagolni, egyedül a SEAL funkciót használja.
- A becsomagolt élelmiszert le kell fagyasztani, illetve hűvös helyen kell tárolni.
- Viaszolt vagy zsírpapírt használjon a fagyás során összetapadásra hajlamos élelmiszerek elválasztására.
- A lefagyasztásra szánt élelmiszert a csomagolást követően azonnal helyezze a fagyasztóba. Ha szükséges használja a gyorsfagyasztó funkciót.
- Szeretne folyékony élelmiszert (pl. levest) fagyasztani vákuumtasakban? A folyadékot edényben fagyassza. Ezt követően vegye le az edényt és a fagyasztott élelmiszert csomagolja egy tasakba.
- Szeretné újra kinyitni a tasakot? A tasakot a hegesztési varrat mentén vágja fel ollóval.
- A tasakokat edényben is hevítheti. Azonban soha se haladja meg a 80 °C-os hőmérsékletet.
- Amennyiben a tasakokat mikrohullámú sütőben kívánja hevíteni, kérjük, vegye figyelembe a következőket:
  - a legtöbb folyadék hő hatására tágul, a tasakokat először szúrja át villával,
  - a tasakot helyezze mikrohullámú sütőben használható edénybe vagy tartályba,
  - a tasakot 50%-os mikrohullámú teljesítménnyel hevítse,
  - a tasakot csak alacsony vagy közepes hőmérsékletre melegítse,
  - **a melegítéskor soha se használjon grill vagy légkeveréses funkciót.**
- A nyers hús, hal vagy zsíros anyag tárolására használt tasakokat helyezze hulladékgyűjtőbe. A többi tasakot kézi tisztítás után újra fel lehet használni.

  **A tasakok 22×30 cm-es vagy 28×40 cm-es méretben állnak rendelkezésre.**

## A csomag tartalma

1 Vákuumos fóliahegesztő
10 22×30 cm-es professzionális légzáró tasak
8 28×40 cm-es professzionális légzáró tasak

## A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, védőfólia, tömőanyag, kábelkötegelők és kartonpapír.
3. Ellenőrizze a szállítmány hiánytalanságát.

**MEGJEGYZÉS:**
Előfordulhat, hogy a készüléken por vagy gyártási maradékanyag található. A készüléket tisztítsa meg a „Tisztítás” fejezetben leírtak szerint.

MAGYARUL

**Táblázat – Szokásos fogyaszthatósági értékek**

| Tárolás | Élelmiszer | Tárolási hőmérséklet | Szokásos tárolási idő | Légmentes csomagolásban |
|---|---|---|---|---|
| **Hűtés** | Nyers hús | 5±3°C | 2 ~ 3 nap | 8 ~ 9 nap |
| | Friss hal vagy tenger gyümölcse | 5±3°C | 1 ~ 3 nap | 4 ~ 5 nap |
| | Főtt hús | 5±3°C | 4 ~ 6 nap | 10 ~ 14 nap |
| | Zöldségfélék | 5±3°C | 3 ~ 5 nap | 7 ~ 10 nap |
| | Gyümölcsfélék | 5±3°C | 5 ~ 7 nap | 14 ~ 20 nap |
| | Tojás | 5±3°C | 10 ~ 15 nap | 30 ~ 50 nap |
| **Fagyasztás** | Hús | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 hónap | > 12 hónap |
| | Hal/tenger gyümölcse | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 hónap | > 12 hónap |

**ℹ MEGJEGYZÉS:**
A táblázatban szereplő értékek csak tájékoztató jellegűek. A tényleges tárolhatóság az élelmiszer minőségétől függ.

## Alkotórészek leírása

1 VACUUM+SEAL CANCEL gomb
2 FOOD gomb
3 PUMP gomb
4 LED
5 SEAL gomb
6 Zár
7 Hegesztőhuzal
8 Hegesztés
9* Opcionális csőtároló rekesz
10* Gomb (csővákuum funkció)
11* Csőcsatlakozó
12 Kioldás
13 Hegesztés
14 Vákuumkamra

* A 9-es, 10-es és 11-es pontok kizárólag opcionális tartozékok esetében érvényesek.

## Kezelőszervek használata

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Légmentesítés és hegesztés egy lépésben.
- A művelet leállításához nyomja meg még egyszer a gombot (CANCEL)

**FOOD**

Válassza ki a MOIST (nedves) vagy DRY (száraz) funkciót. Mivel bőségesen tartalmaz levet, hús esetében válassza a MOIST lehetőséget. Hámozott almához a DRY funkciót válassza.

- Amennyiben a MOIST funkciót választja, a vákuumszivattyú kikapcsolódik a hegesztés során.
- Amennyiben a DRY funkciót választja, a vákuumszivattyú a hegesztés során is működni fog.

**PUMP**

Válassza ki a NORMAL vagy TURBO funkciót

- A NORMAL funkció használatára puha, nyomásérzékeny cikkek esetében van szükség.
- A TURBO funkció esetén, a vákuumszivattyú teljesítménye nő.

**SEAL**

Csak fóliahegesztés történik.

- Ezt a funkciót folyadék csomagolásakor használja, vagy
- ha légmentesítés nélkül kíván hegeszteni.

## Megjegyzések

### Használati hely

Csúszásmentes és sima felületre van szükség.

### Hálózati kábel

A hálózati kábel a készülék alján egy tartórekeszben található. Kérjük, olvassa el a „A Kezelőszervek Elhelyezkedése” részt.

### Csatlakoztatás a hálózatra

1. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék tápfeszültsége megegyezik-e az Ön otthonában rendelkezésre álló hálózati feszültséggel. Kérjük, olvassa el a típuscímkén található műszaki adatokat.
2. A hálózati kábelt csatlakoztassa egy megfelelően üzembe helyezett 220–240 V~, 50 Hz földelt aljzatba.

## Kezelés

### Hogyan készíthető vastag csomagolófóliából tasak?

A hegesztéshez használható csomagolófólia a kereskedelmi forgalomban is kapható.

**ℹ MEGJEGYZÉS:**
- A megfelelő légmentesíthetőséghez a csomagolófóliának speciális textúrájúnak kell lennie. Ez jelenthet bordázott, méhsejt vagy gyémánt mintázatú erősítést.
- Lásd még az A–D. ábrát.

A kereskedelemben kapható fóliából a következők szerint készíthet tasakot:

1. Mérje ki a csomagolófólia kívánt hosszát.
2. Egyenes vágással válassza le ezt a fóliadarabot.
3. A fóliát hajtsa össze a felénél.
4. Helyezze a csomagolófóliát az elülső hegesztőre (3) és zárja le kattanásig a készülék fedelét.
5. Nyomja meg a SEAL gombot. Hozzávetőleg 5 másodperc elteltével a gomb kék fénye kialszik, tehát a varrat hegesztése befejeződött.
6. Nyomja meg a kioldó gombot (12) a fedél felnyitásához.
7. Addig ismételje a 3–6. lépést, amíg el nem készül a tasak.

### Tasak légmentesítése és hegesztése

Most már csomagolhat a korábban elkészített tasakba.

**ℹ MEGJEGYZÉS:**
- Lásd még az E–H. ábrát.
- Lásd még az „Élelmiszertárolásra vonatkozó megjegyzések” és a „Kezelőszervek használata” részt.
- A folyadékot tartalmazó tasakokat kizárólag hegeszteni szabad! A folyadékot beszippanthatja a készülék. Csak a SEAL (hegesztés) funkciót használja.

1. Helyezze az élelmiszereket a tasakba.
2. Helyezze a tasak nyitott végét a vákuumkamrába (14).
3. Kerülje a gyűrődést. Simítsa ki a fóliát a hegesztő felett (13).
4. Zárja le a fedelet, amíg a helyére nem pattan.
5. A FOOD és/vagy PUMP gombok segítségével válassza ki a kívánt funkciót.
6. Nyomja meg a VACUUM+SEAL CANCEL gombot. Hozzávetőleg 12 másodperc elteltével a gomb piros fénye kialszik, tehát a művelet befejeződött.

   **ℹ MEGJEGYZÉS:**
   A művelet leállításához nyomja meg még egyszer a VACUUM+SEAL CANCEL gombot.

7. Nyomja meg a kioldó gombot (12) a fedél felnyitásához.

### Használat befejezése

- Húzza ki a hálózati kábel dugaszát az aljzatból.
- A tárolás előtt hagyja, hogy a készülék 5 percig hűljön.

MAGYARUL

## Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS**

- Tisztítás előtt húzza ki a hálózati csatlakozót. Várjon amíg a készülék teljesen lehűl.
- Ne merítse vízbe a készüléket. Áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkefét vagy más karcoló konyhai eszközt a tisztításhoz.
- Ne használjon agresszív vagy karcoló tisztítószereket.

A burkolatot kívülről és belülről is enyhén nedves ruhával törölje át.

## Tárolás

- A készüléket a leírtaknak megfelelően tisztítsa.
- Ha készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy eredeti csomagolásában tárolja.
- A készüléket mindig száraz, jól szellőző és gyermekektől védett helyen tartsa.

## Hibaelhárítás

| Probléma | Lehetséges ok | Tennivaló |
|---|---|---|
| Készülék nem működik. | A készülék nem csatlakozik a hálózati áramforrásra. | Ellenőrizze az aljzatot egy másik készülék csatlakoztatásával. |
| | | Biztosan csatlakoztassa a hálózati kábelt. |
| | | Ellenőrizze otthona főbiztosítékát. |
| | A készülék elromlott. | Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal vagy egy szakértővel. |
| A tasak nem légzáró. | A varratnál gyűrődés található. | Először simítsa ki a fóliát. |
| | A varratba került a csomagolt tárgy. | Ellenőrizze a varratokat. |
| | A varrat nedves volt. | Tartsa a varrat helyét szabadon és szárazon. |
| | A tasak a varratnál vagy más helyen sérült. | Sérülés esetén a tasakot ki kell cserélni. |
| A tasak légmentesítése nem tökéletes. | Túl sok levegő volt a tasakban és a rendelkezésre álló idő alatt nem szippantható ki. | Először préselje ki a felesleges levegőt. |
| | | Válassza ki a TURBO funkciót. |
| | A tasak sérült. | Használjon másik tasakot. |

## Műszaki adatok

Típus: .................................................... PC-VK 1015

Áramforrás:................................. 220-240 V ~ 50 Hz

Energiafogyasztás:......................................... 120 W

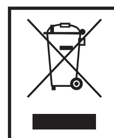
Védelmi osztály ......................................................II

Rövid üzemidejű működtetés.....1 perc ciklusonként

Nettó tömeg:............................................ kb. 1,45 kg

Előzetes értesítés nélkül módosulhat.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.



## Selejtezés - A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

MAGYARUL

## Зміст



## Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
  Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обов'язково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Зверніть увагу на наступні “Спеціальні вказівки щодо безпеки”.

### Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

△ **УВАГА.**
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ **ПРИМІТКА.**
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

### Діти та немічні особи

- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Не дозволяйте малим дітям гратись із плівкою. **Існує загроза задухи!**

УКРАЇНСЬКА

- Цей прилад не призначений для використання людьми (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями, недостатнім досвідом та/або знаннями – крім випадків, коли за ними доглядає відповідальна за їх безпеку особа або вони отримали вказівки щодо використання приладу.
- Дітям не дозволено гратись з цим приладом. Потрібен догляд за ними.

## Спеціальні заходи безпеки для цього пристрою

### Символи на приладі

На приладі містяться символи, що позначають попередження та відомості:



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ: ризик опіків!**

Під час роботи температура дроту герметизації дуже велика.
Цей символ супроводжується словами CAUTION: HOT.

### Використання за призначенням

Цей прилад призначено для вакуумної герметизації текстурованих пластикових пакетів і пакетів з фольги.

Використовувати лише у спосіб, описаний у цій інструкції з експлуатації. Не використовувати у комерційних цілях.

Будь-яке інше використання вважається як використання не за призначенням і може призвести до пошкодження майна чи навіть травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, які сталися внаслідок користування не за призначенням.

## Примітки щодо зберігання продуктів

Вакуумна герметизація, тобто видалення повітря з упаковки, є поширеним методом подовження терміну зберігання їжі. Придбавши машину для вакуумної герметизації PC-VK 1015, ви отримуєте прилад, що дає можливість швидко та зручно герметично упаковувати.

Під впливом кисню у повітрі їжа швидко втрачає присмак свіжості та якість.

Герметичне пакування вирішує такі проблеми. Приблизно 90% повітря видаляються з пакета, що герметизується. Таким чином термін зберігання їжі, упакованої методом вакуумної герметизації, подовжується у порівнянні зі звичайними методами зберігання. Більше за це, свіжість і присмак їжі зберігаються довше.

За потреби можна ділити на частини та пакувати різноманітну готову їжу.

Можна пакувати навіть тверді продукти, наприклад горіхи або боби, а також нехарчові продукти, які треба захистити від вологи, наприклад монети або срібні прикраси, одяг та сірники для подорожі водою.

**Наступні вказівки та примітки стануть в нагоді особливо, якщо ви у перше користуєтеся машиною для вакуумної герметизації.**

- Подовжить термін зберігання упакованих продуктів: наперед мийте руки та деталі приладу.
- Пакет для пакування має бути приблизно на 8 см довше за продукт, який упаковується.
- Якщо потрібно упакувати сипучі продукти, наприклад трави, або якщо потрібно розрізати та повторно запакувати пакет, додайте ще приблизно 2 см.
- Додайте ще 5 см, якщо у подальшому потрібно заморозити їжу, оскільки рідина розширюється за низької температури.

- Найкращій результат вакуумної герметизації забезпечує додаткове завертання у фольгу з ребристою текстурою, текстурою у виді медових стільників або ромбів.
- Ділянка навколо місця герметизації має бути чистою та сухою. Уникайте утворення зморшок. Герметизація на подібних ділянках може порушитися!
- Прилад призначено для **короткострокового використання** і має охолонути протягом однієї хвилини перед герметизацією наступного пакета.
- Якщо наперед почистити фрукти та овочі, то вони зберігаються довше.
- Таку капусту, як броколі та цвітну капусту, слід наперед бланшувати, оскільки завернуті в пакет вони випускають газ.
- Різні продукти, наприклад м'ясо, утримують в середині вологу. Такі продукти завертайте у кухонний паперовий рушник перш ніж покласти в пакет.
- Якщо гострі краї можуть пошкодити пакет (наприклад кістки), заверніть їх наперед у кухонний папір.
- Рідини можна герметизувати, але це не буде вакуумна герметизація, оскільки рідина може бути всмоктана. Щоб герметизувати рідину, спершу витисніть повітря.
- Рідини можуть бути всмоктаними вакуумним насосом. Щоб герметизувати рідину, користуйтеся тільки функцією SEAL.
- Після пакування продукту його слід заморозити або зберігати у прохолодному місці.
- Користуйтеся вощеним або жиронепроникним папером, щоб відокремити продукти, які можуть пристати один до одного під час заморожування.
- Продукти, які слід заморозити, кладіть у морозильну камеру одразу після пакування. За потреби використовуйте функцію швидкого заморожування.
- Якщо потрібно заморозити рідку їжу (наприклад суп) у вакуумі, спершу заморозьте рідину у супній чашці, потім вийміть рідину з чашки і запакуйте заморожену їжу у пакет.
- Якщо потрібно відкрити пакет, користуйтеся ножицями, щоб розрізати пакет вздовж шва.
- Пакети із вмістом можна нагрівати у каструлі, але температура не повинна перебільшувати 80°C.
- Якщо потрібно нагріти вміст пакета у мікрохвильовій печі, зауважте наступне:
  - Більшість рідин розширюється під час нагрівання. Проколіть наперед пакет вилкою.
  - Кладіть пакет у чашку або контейнер, придатний для використання у мікрохвильовій печі.
  - Пакет нагрівайте, використовуючи максимум 50% потужності мікрохвильової печі.
  - Пакет нагрівайте до низької або середньої температури.
  - **Не користуйтеся функцією гриля або конвекції!**
- Викидайте в сміття пакети, використанні для зберігання м'яса, риби або масних продуктів. Інші пакети можна мити вручну та повторно використовувати.

**Доступні пакети таких розмірів:**
**22x30 см або 28x40 см.**

## Частини, які додаються

1 Машина для вакуумної герметизації
10 Пакети для герметизації Profi 22 x 30 см
8 Пакети для герметизації Profi 28 x 40 см

**Таблиця: стандартні терміни та умови зберігання**

| Зберігання | Продукт | Темпера-тура збері-гання | Звичайний термін зберігання | Вакуумна герме-тизація |
|---|---|---|---|---|
| Охоло-дження | Сире м’ясо | 5±3°C | 2 ~ 3 дні | 8 ~ 9 днів |
| | Свіжа риба або мо-репродукти | 5±3°C | 1 ~ 3 дні | 4 ~ 5 днів |
| | Приготовлене м’ясо | 5±3°C | 4 ~ 6 днів | 10 ~ 14 днів |
| | Овочі | 5±3°C | 3 ~ 5 днів | 7 ~ 10 днів |
| | Фрукти | 5±3°C | 5 ~ 7 днів | 14 ~ 20 днів |
| | Яйця | 5±3°C | 10 ~ 15 днів | 30 ~ 50 днів |
| Заморожу-вання | М’ясо | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 місяців | > 12 місяців |
| | Риба/морепродукти | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 місяців | > 12 місяців |

**ℹ ПРИМІТКА.**
Данні таблиці наведено тільки як рекомендовані. Фактичний термін зберігання залежить від якості продуктів.

## Розпакування пристрою

1. Вийміть прилад із коробки.
2. Зніміть увесь пакувальний матеріал, такий як пластикова плівка, наповнювачі, фіксатори кабелю і картонні коробки.
3. Перевірте комплект постачання.

**ℹ ПРИМІТКА.**
На приладі може бути пил або залишки виробничого процесу. Почистіть прилад, як описано в розділі “Чищення”.

## Опис частин

1 Кнопка VACUUM+SEAL CANCEL
2 Кнопка FOOD
3 Кнопка PUMP
4 Світлодіодний індикатор
5 Кнопка SEAL
6 Фіксатор
7 Дріт герметизації
8 Герметизатор
9* Відсік для зберігання додаткової трубки
10* Кнопка (функція утворення вакууму з використанням трубки)
11* З’єднання трубки
12 Механізм роз’єднання
13 Герметизатор
14 Вакуумна камера

* Пункти 9, 10 та 11 являються тільки додатковими частинами!

## Функції керування

**VACUUM+SEAL – CANCEL**

- Створення вакууму та герметизація.
- Натисніть кнопку ще раз, щоб скасувати операцію (CANCEL).

**FOOD**

Виберіть функцію MOIST (вогкий) або DRY (сухий). Функцію MOIST вибирайте для м’яса, оскільки воно містить багато м’ясного соку. Для чищених яблук вибирайте DRY.

- Якщо вибрано функцію MOIST, під час герметизації вакуумний насос вимкнеться.
- Якщо вибрано функцію DRY, під час герметизації вакуумний насос працюватиме.

**PUMP**

Виберіть функцію NORMAL або TURBO

- Функція NORMAL використовується для м’яких, чутливих до тиску продуктів.
- За використання функції TURBO потужність вакуумного насоса збільшиться.

### SEAL

Герметизується тільки фольга.

- Застосовуйте цю функцію до рідин або
- За потреби герметизації без утворення вакууму.

## Примітки

### Розташування

Розташовуйте прилад на пласкій і неслизькій поверхні.

### Кабель живлення

Кабель живлення розташовано в нижній частині приладу у середині відсіку зберігання. Також див. розділ “Розташування органів керування ”.

### Електричне з’єднання

1. Упевніться, що розетка мережі живлення відповідає штекеру кабелю. Див. технічні характеристики на бирці типу.
2. Під’єднуйте кабель живлення до заземленої розетки 220 – 240 В~, 50 Гц, встановленої належним чином.

## Експлуатація

### Щоб зробити пакет з рулону фольги для пакування

Також для герметизації можна використовувати фольгу у рулоні.

**ℹ ПРИМІТКА.**

- Щоб утворити вакуум належним чином, фольга для пакування має мати спеціальну текстуру! Текстура може бути ребристою, у виді медових стільників або ромбів.

**ℹ ПРИМІТКА.**

- Див. рис. від A до D.

Щоб зробити пакет з фольги у рулоні, виконайте наступне:

1. Відмірте потрібну довжину фольги.
2. Відріжте фольгу по прямій лінії.
3. Зігніть її пополам
4. Покладіть фольгу на передню частину машини (13) і закрийте кришку, доки вона із клацанням не стане на місце.
5. Натисніть кнопку SEAL. Приблизно через 5 секунд згасне синій вогник кнопки, а шов стане герметичним.
6. Натисніть на механізм роз’єднання (12), щоб відкрити кришку.
7. Повторюйте кроки від 3 до 6, доки не зробите пакет з фольги.

### Щоб утворити вакуум та герметизувати пакет

Тепер можна покласти продукти в попередньо зроблений пакет.

**ℹ ПРИМІТКА.**

- Див. рис. від E до H.
- Також див. розділ “Примітки щодо зберігання продуктів” і розділ “Функції керування”.
- Пакети з рідиною тільки герметизується! Рідина може бути всмоктана. Користуйтеся тільки функцією SEAL (герметизація).

1. Покладіть продукт в пакет.
2. Покладіть відкритий край пакета у вакуумну камеру (14).
3. Уникайте утворення зморшок! Розправте фольгу вище місця шва (13).
4. Закрийте кришку, доки вона із клацанням не стане на місце.
5. Виберіть потрібну функцію натисканням кнопки FOOD та/або PUMP.
6. Натисніть кнопку VACUUM+SEAL CANCEL. Приблизно через 12 секунд червоний індикатор кнопки погасне, а операцію буде завершено.

   **ℹ ПРИМІТКА.**

   Натисніть кнопку VACUUM+SEAL CANCEL, щоб скасувати операцію.

7. Натисніть механізм роз’єднання (12), щоб відкрити кришку.

### Завершення роботи

- Від'єднайте прилад від розетки живлення.
- Перед тим, як покласти прилад на зберігання, дайте йому охолонути 5 хвилин.

## Чищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- Перед тим як чистити пристрій, від'єднайте його від мережі живлення. Зачекайте, доки прилад повністю охолоне.
- Не занурюйте пристрій у воду. Це може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.

⚠ **УВАГА.**

- Не використовуйте дротяну щітку або абразивні засоби для чищення.
- Не використовуйте агресивні або абразивні засоби для чищення

Корпус можна витирати із зовні та зсередини вогкою ганчіркою.

## Зберігання

- Почистіть прилад, як описано вище.
- Рекомендовано зберігати прилад в оригінальній упаковці, якщо він не використовуватиметься тривалий час.
- Зберігайте пристрій поза межами досяжності дітей у сухому, добре провітрюваному місці.

## Усунення несправностей

| Несправність | Можлива причина | Дія |
|---|---|---|
| Прилад не працює. | Пристрій не підключено до мережі живлення. | Перевірте розетку за допомогою іншого пристрою. |
| | | Належним чином підключіть штекер. |
| | | Перевірте пробки на лічильнику. |
| | Пристрій пошкоджено. | Зверніться до нашого сервісного центру чи відповідного спеціаліста. |
| Пакет не герметизовано. | Зморшки по шву. | Наперед розрівняйте фольгу. |
| | У шов щось попало. | Перевірте шви. |
| | Місце герметизації вогке. | Місце герметизації має бути сухе та вільне. |
| | Пакет пошкоджено по шву або у іншому місці. | Пошкоджений пакет треба замінити. |
| В пакеті лишається повітря. | У пакеті забагато повітря і його неможливо видалити за даний проміжок часу. | Наперед видавіть зайве повітря з пакета. |
| | | Скористуйтеся функцією TURBO. |
| | Пакет пошкоджено. | Скористайтеся новим пакетом. |

## Технічні характеристики

Модель: ................................................ PC-VK 1015

Подача живлення:.....................220-240 В ~ 50 Гц

Споживання енергії:.................................... 120 Вт

Клас захисту:..........................................................II

Короткотерміновий цикл

роботи:....................................... 1 хвилина на цикл

Вага нетто:.........................................прибл. 1,45 кг

Технічні характеристики можуть бути змінені!

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

УКРАЇНСЬКА

# Содержание



# Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования.
  Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.
- Используйте только оригинальные запчасти.
- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

**⚠ ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

**ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:**
Дает советы и информацию.

### Дети и лица нуждающиеся в присмотре

- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

> ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
> Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и/или необходимых знаний. Исключение составляют случаи, когда они находятся под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или когда от этого лица получены указания по пользованию прибором.
- Необходимо присматривать за детьми, чтобы убедиться в том, что они не играют с прибором.

## Особые меры безопасности для данного устройства

### Символы на изделии

На изделии находятся символы, указывающие на предупреждения и информацию:



> **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Риск ожогов!**
> Во время работы температура герметизирующей проволоки очень высока.
> Этот символ сопровождается надписью “CAUTION: HOT”.

### Назначение

Этот прибор предназначен для откачки воздуха и герметизации текстурированных пластиковых пакетов и оберточной фольги.

Используйте прибор только по назначению, описанному в руководстве. Прибор не предназначен для коммерческих применений.

Любое другое использование может привести к порче материалов или даже к травме.

Поставщик не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием не по назначению.

## О хранении продуктов

Вакуум-закатка, то есть откачка воздуха из упаковки, является распространенным способом продления срока хранения пищевых продуктов. С приобретением устройства PC-VK 1015 у вас под рукой будет устройство, которое позволяет быстро и удобно использовать герметичную упаковку.

Из-за присутствия кислорода в воздухе продукты быстро теряют свежий аромат и качество.

Герметичная упаковка исключает это. Из герметичного пакета удаляется приблизительно 90% воздуха, поэтому срок хранения упакованного в вакууме продукта увеличивается пятикратно по сравнению с традиционными способами хранения. Кроме того, свежесть и аромат продукта сохраняются длительное время.

Это позволяет вам разделять на порции и упаковывать разнообразные продукты и готовить пищу по мере необходимости.

Можно упаковывать даже твердые продукты, такие как орехи и фасоль, а также непищевые вещи, которые необходимо защитить от влаги. Можно упаковать монеты или серебряные украшения. Кроме того, не забудьте упаковать одежду и спички для будущего путешествия по воде.

**Следующие инструкции и рекомендации помогут вам, особенно если вы раньше не пользовались вакуум-закаточной машиной.**

- Герметичная упаковка продлевает срок хранения. Предварительно вымойте руки и почистите принадлежности.
- Герметичный пакет должен быть приблизительно на 8 см длиннее упаковываемого продукта.
- У вас насыпной продукт, например травы, и вы хотите отрезать и снова загерметизировать пакет? Оставьте дополнительно примерно 2 см материала.

- Для замораживания продуктов предусмотрите дополнительно 5 см материала, поскольку водянистые продукты могут расширяться при воздействии низкой температуры.
- Для достижения хороших результатов при вакуум-закатке используйте оберточную фольгу с текстурой в виде ребер, ячеек или ромбов.
- Область в районе герметизирующего шва должна быть сухой и чистой. Избегайте складок. Шов в таких местах может стать проницаемым!
- Прибор предназначен для **кратковременной работы** и требует охлаждения в течение одной минуты перед герметизацией следующего пакета.
- Предварительно очищенные фрукты и овощи хранятся дольше.
- Капусту, например брокколи и цветную капусту, необходимо предварительно бланшировать, так как она выделяет газ внутри упаковки.
- Разные продукты, такие как мясо, могут содержать влагу. Такие продукты складывайте в пакет вместе с кухонными бумажными полотенцами.
- Острые края могут повредить пакет (например, кости); предварительно заверните такие продукты в кухонное бумажное полотенце.
- Жидкости в пакете могут упаковываться, <u>но</u> негерметично, поскольку жидкость может всасываться. В этом случае предварительно выдавите воздух из пакета.
- Жидкости могут всасываться вакуумным насосом. При упаковывании жидкостей используйте только функцию SEAL.
- После упаковывания продукта его следует заморозить или хранить в холодном месте.
- Для разделения продуктов, которые могут слипнуться друг с другом при замораживании, используйте вощеную или жиронепроницаемую бумагу.
- Продукты, подлежащие замораживанию, помещайте в морозильную камеру сразу после упаковывания. При необходимости используйте функцию быстрого замораживания.
- Вы хотите заморозить жидкий продукт, например суп, в вакуумном пакете? Заморозьте жидкость в чаше. Затем уберите чашу и упакуйте продукт в пакет.
- Вы хотите снова открыть пакет? Ножницами разрежьте его вдоль герметизирующего шва.
- Можно разогреть пакеты в кастрюле. Но не превышайте температуру 80 °C.
- При разогреве пакетов в микроволновой печи имейте ввиду следующее:
  - Большинство жидкостей расширяются при нагревании. Предварительно проткните пакет вилкой.
  - Поместите пакет в чашу или контейнер, предназначенный для микроволновой печи.
  - Разогревайте пакет, используя максимальную мощность микроволной печи 50%.
  - Разогревайте пакет до низкой или средней температуры.
  - **Никогда не разогревайте с использованием режима гриля или конвекционного режима.**
- Выбрасывайте пакеты, которые использовались для хранения сырых мяса, рыбы или жирного продукта. Остальные мешки можно промыть вручную и использовать снова.

**Пакеты выпускаются с размерами 22 x 30 см или 28 x 40 см.**

**Таблица – Стандартные условия и сроки хранения**

| Хранение | Продукт | Температура хранения | Хранение в обычных условиях | Хранение в вакуумной упаковке |
|---|---|---|---|---|
| В охлажденном состоянии | Сырое мясо | 5±3°C | 2 ~ 3 дня | 8 ~ 9 дней |
| | Свежая рыба или морепродукты | 5±3°C | 1 ~ 3 дня | 4 ~ 5 дней |
| | Приготовленное мясо | 5±3°C | 4 ~ 6 дней | 10 ~ 14 дней |
| | Овощи | 5±3°C | 3 ~ 5 дней | 7 ~ 10 дней |
| | Фрукты | 5±3°C | 5 ~ 7 дней | 14 ~ 20 дней |
| | Яйцо | 5±3°C | 10 ~ 15 дней | 30 ~ 50 дней |
| В замороженном состоянии | Мясо | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 месяцев | > 12 месяцев |
| | Рыба / морепродукты | - 16 ~ - 20°C | 3 ~ 5 месяцев | > 12 месяцев |

**ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:**
Значения в таблице только справочные. Фактический срок хранения зависит от качества продукта.

## Комплект поставки

1 Вакуум-закаточная машина
10 Пакеты для вакуумной упаковки 22 x 30 см
8 Пакеты для вакуумной упаковки 28 x 40 см

## Распаковка устройства

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Уберите все упаковочные материалы, такие как пленка, заполнительный материал, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплектность поставки.

**ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:**
На приборе могут оставаться пыль и остатки производственных материалов. Почистите прибор, как описано в разделе “Чистка”.

## Список компонентов

1 Кнопка VACUUM + SEAL CANCEL
2 Кнопка FOOD
3 Кнопка PUMP
4 Светодиод
5 Кнопка SEAL
6 Фиксатор
7 Герметизирующая проволока
8 Герметизатор
9* Отсек для хранения дополнительных трубок
10* Кнопка (функция откачки трубки)
11* Соединение для трубки
12 Кнопка открытия
13 Герметизатор
14 Вакуумная камера

* Поз. 9, 10 и 11 только для дополнительных принадлежностей!

## Назначение органов управления

**VACUUM+SEAL - CANCEL**

- Откачка и герметизация за один этап
- Снова нажмите кнопку для отмены операции (CANCEL).

**FOOD**

Выбор функции MOIST (Мокрый) или DRY (Сухой). Для мяса выберите MOIST, так как оно содержит много мясного сока. Для очищенных яблок выберите DRY.

- При выборе функции MOIST вакуумный насос во время герметизации выключен.
- При выборе функции DRY вакуумный насос во время герметизации работает.

**PUMP**

Выбор функции NORMAL или TURBO.

- Функция NORMAL предназначена для мягких, чувствительных к давлению продуктов.
- При выборе функции TURBO мощность вакуумного насоса повышенная.

**SEAL**

Фольга только герметизируется.

- Используйте эту функцию для жидкостей или
- для герметизации без откачки.

## Замечания

### Место установки

Для установки пригодны нескользящие плоские поверхности.

### Кабель питания

Кабель питания находится снизу прибора внутри отсека для хранения.См. раздел “Расположение элементов”.

### Подключение к электросети

1. Убедитесь, что мощность электросети соответствует прибору. См. характеристики на паспортной табличке.
2. Включите устройство в правильно установленную заземленную розетку
220 – 240 В~, 50 Гц.

РУССКИЙ

## Работа

### Изготовление пакета из оберточной фольги в рулоне

Герметичная оберточная фольга также поставляется в рулоне.

**ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:**

- Для хорошей откачки воздуха оберточная фольга должна иметь специальную текстуру! Это может быть ребристая, ячеистая или ромбовая текстура.
- См. также рис. A – D.

Для того чтобы сделать пакет из рулонной фольги, выполните следующее:

1. Отмерьте оберточную фольгу нужной длины.
2. Отрежьте оберточную фольгу прямым ножом.
3. Сложите оберточную фольгу посередине.
4. Положите оберточную фольгу на передний герметизатор (13) и закройте крышку так, чтобы она защелкнулась.
5. Нажмите кнопку SEAL. Приблизительно через 5 секунд синяя подсветка кнопки погаснет, и шов будет загерметизирован.
6. Нажмите кнопку открытия (12), чтобы открыть крышку.
7. Повторяйте этапы 3 – 6, пока пакет из оберточной фольги не будет готов.

### Откачка и герметизация пакета

Теперь в изготовленный пакет можно упаковать продукт.

**ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:**

- См. рис. E – H.
- См. также разделы “О хранении продуктов ” и “Назначение органов управлени я”.
- Пакеты с жидкостями только герметизируются! Жидкость может всасываться. Используйте только функцию SEAL (Герметизация).

1. Положите продукт в пакет.
2. Открытую сторону пакета положите на вакуумную камеру (14).

3. Избегайте складок! Разгладьте оберточную фольгу над герметизатором (13).
4. Закройте крышку, чтобы она защелкнулась.
5. Кнопками FOOD и/или PUMP выберите нужную функцию.
6. Нажмите кнопку VACUUM+SEAL CANCEL. Приблизительно через 12 секунд красная подсветка кнопки погаснет и операция будет завершена.

   **ПРИМЕЧАНИЯ:**
   Для отмены операции снова нажмите кнопку VACUUM+SEAL CANCEL.

7. Нажмите кнопку открытия (12), чтобы открыть крышку.

### Окончание работы

- Выньте вилку из розетки.
- Дайте прибору остыть в течение 5 минут, затем уберите на хранение.

## Чистка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Отсоедините устройство от сети питания перед очисткой. Дождитесь полного остывания прибора.
- Не погружайте устройство в воду. Это может привести к поражению электрическим током или пожару.

**ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте металлическую щетку или иные абразивные кухонные принадлежности для очистки.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Корпус можно протирать внутри и снаружи слегка влажной тканью.

## Хранение

- Почистите прибор, как описано.
- Если прибор не будет использоваться длительное время, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда держите прибор в хорошо проветриваемом сухом месте, не доступном детям.

## Устранение неисправностей

| Неисправность | Возможная причина | Действие |
|---|---|---|
| Прибор не работает. | Прибор не подключен к сети питания. | Проверьте розетку, включив в нее другой прибор. |
| | | Надежно включите сетевую вилку в розетку. |
| | | Проверьте сетевой предохранитель вашей электросети. |
| | Прибор неисправен. | Обратитесь в ремонтную службу или к специалисту. |
| Пакет негерметичен. | Образовалась складка на шве. | Предварительно разгладьте оберточную фольгу. |
| | Продукт попал в шов. | Проверяйте швы. |
| | Шов был влажный. | Шов должен быть чистым и сухим. |
| | Пакет поврежден на шве или в другом месте. | Замените поврежденный пакет. |
| Неполная откачка пакета. | В пакете было слишком много воздуха, и прибор не успел откачать его за отведенное время. | Предварительно выдавите лишний воздух. |
| | | Выберите функцию TURBO. |
| | Пакет поврежден. | Возьмите новый пакет. |

## Технические характеристики

Модель: ................................................ PC-VK 1015

Электропитание:........................220-240 В~, 50 Гц

Потребляемая мощность: ........................... 120 Вт

Класс защиты:........................................................II

Краткое время работы:................... 1 минута/цикл

Вес нетто: ..........................................прибл. 1,45 кг

Изменения могут вноситься без предварительного уведомления!

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

# المحتويات



## تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
  لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- يجب مراعاة "تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ **تحذير:**
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

△ **تنبيه:**
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

**ℹ ملاحظة:**
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

### الأطفال والأشخاص الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ **تحذير!**
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

- لا يصلح استخدام هذا الجهاز من قبل الأشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة و/أو ممن ليست لديهم المعرفة و/أو الخبرة الكافية، إلا إذا أشرف عليهم شخص يكون مسؤولا عن سلامتهم أو اطلع على التعليمات الخاصة بطريقة استخدام الجهاز.
- يجب الإشراف على الأطفال في جميع الأوقات لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

## احتياطات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

### العلامات على هذا المنتج

على هذا المنتج ستجد علامات تشير للتحذير و المعلومات:

العربية



**تحذير:خطر الحروق!**

أثناء التشغيل درجة حرارة سلك الغلق مرتفع للغاية.
ستجد هذه العلامة بمصاحبة كلمة
"CAUTION: HOT".

**غرض الأستخدام**

أن الغرض من هذا المنتج هو لتفريغ الهواء و حكم الغلق الأكياس البلاستيكية و لف الرقاقات المعدنية.

يستخدم فقط كما هو موصوف فى دليل المستخدم. لا تستخدم الجهاز للأغراض التجارية.

أى أستخدام أخر غير مقصود و قد يسبب تلف للخامات أو حتى جروح.

المورد غير مسائل عن أى تلفيات قد تحدث بالأستخدام الغير مقصود.

## ملاحظات على تخزين الطعام

الغلق المحكم بتفريغ الهواء, مثال: أفراغ الهواء من عبوة, هو أجراء مثالى لتخزين الطعام لمدة طويلة. مع شرائك لل PC-VK 1015 فقد أخترت منتج يمكنك من التعبئة بأحكام.

نتيجة لوجود الأكسجين فى الهواء, فأنه من السهل أن يفقد الطعام النكهة الطازجة و نوعيته.

التعبئة بأحكام تضمن أن 90% تقريبا من الهواء قد أزيلة من الكيس محكم الغلق, لهذا السبب فأن فترة تخزين الطعام المغلق بتفريغ الهواء أطول خمس مرات بالمقارنة بطرق التخزين التقليدية. و أكثر من ذلك, فأن الحفاظ على الطراوة و الطعم يكون لمدة أطول.

هذا يمنحك التجزئة و التعبئة للعديد من الأطعمة و الوجبات الجهزة كما ترغبين.

حتى الطعام الجامد, مثل المكسرات أو الحبوب, و كذلك الأشياء لغير الأكل التى تحتاج لحماية من الرطوبة, يمك حكم أغلاقها. لا تنسى العملات و المجوهرات الفضية, أو الملابس و الكبريت للرحلة البحرية التالية.

**القواعد و الملاحظات التالية سوف تساعدك, خاصة أذا كنت لم تستخدم من قبل الغلق المحكم بتفريغ الهواء.**

- لأطالة عمر تخزين الأشياء المحكمة الغلق. أغسل يديك و نظف الملحقات قبل لمسها.
- لا بد أن يكون كيس الغلق أطول من الشئ المراد غلقه بأحكام بحوالى 8 سم تقريبا.
- أذا كانت الأشياء لينة, مثل الأعشاب, و أنت تريج قطعها و أعادة الغلق بأحكام للكيس؟ أحسب 2 سم أضافية من الخامة تقريبا.
- أحسب 5 سم أضافية أخرى, أذا أردت تجميد الأشياء بعد ذلك, لان السوائل المائية ممكن أن تتمدد عند تعريضها لحرارة منخفضة.
- لنتيجة جيدة للغلق بتفريغ الهواء تحتاج للف برقائق معدنية مع نسيج, مثل مضلع, سداسى أو نسيج ثمانى.
- أترك المنطقة حول مكان وصلة الغلق جافة و نظيفة. تجنب التجعيد. الوصلة فى تلك النقط قد تصبح نافذة!
- أن وظائف الجهاز **لعمل وقت-قصير** و تحتاج لتبرد دقيقة قبل غلق الحقيبة التالية.
- عند تقشيرها سلفا, الفاكهة و الخضروات تعيش أطول.
- الملفوف, مثل البروكلى و القرنبيط, لا بد من تبيضها سلفا, أذ أنهم ينتجون غاز داخل العبوة.
- الأشياء المختلفة, مثل اللحم, قد تحتوى على نسبة رطوبة. ضع تلك الأشياء معا مع فوط مطبخ ورقية داخل الكيس.
- أذا وجدت أشياء حادة قد تمزق الحقيبة(مثل العظلم), لف تلك الأشياء فى فوطة مطبخ ورقية داخل الكيس سلفا.
- ممكن أحكام غلق السوائل فى <u>الكيس</u> فقط و ليس تفريغ الهواء, لان السائل ممكن أمتصاصه. لذلك, أعصر الهواء للخارج فقط.
- يمكن للسوائل أن تشفط بواسطة مضخة تفريغ الهواء. عند أحكام غلق السوائل, أستخدم خاصية SEAL فقط.
- عند تعبئة الطعام, لا بد من تجميدها أو حفظها فى مكان بارد.
- أستخدم ورق شمع أو ورق زبدة لفصل الأشياء التى يمكن أن تلتصق ببعضه أثناء التجميد.
- ضع الطعام, الواجب تجميده, فى الفريزر فى التو بعد تعبئته. عند الضرورة, أستخدم خاصية الصدمة-الفريزية.
- هل ترغب فى تجميد أغذية سائلة؟, مثل الشوربة, فى كيس تفريغ الهواء؟ جمد السائل داخل وعاء. ثم أزيل الوعاء و أغلق الشئ المجمد داخل الكيس.

- هل ترغب فى أعادة فتح الكيس مرة أخرى؟ أستخدم المقص لقطع على طول وصلة الغلق.
- ممكن تسخين الأكياس فى وعاء. لكن لا تتجاوز الحرارة80 درجة.
- أذا كنت ترغب فى تسخين الأكياس داخل الميكروويف, من فضلك لاحظ:
  - معظم السوائل تتمدد عند بدأ تسخينها. أستخدم شوكة لثقب الكيس سلفا.
  - ضع الكيس فى وعاء أو طبق مخصص للميكروويف.
  - سخن الكيس, أستخدم لاحد العلى 50% من قوة الميكروويف.
  - سخن الكيس لحرارة منخفضة أو متوسطة.
  - **لا تسخن أبدا بأستخدام الشى أو الخاصية الحرارية.**
- تخلص من الأكياس التى كان بها لحوم, أسماك نيئة أو مواد سمينة. يمكنك غسل الأكياس الأخرى باليد و أعادة أستخدامها.

**الأكياس متوفرة فى أحجام 22×30 سم أو 28×40 سم.**

## الأجزاء الملحقة

1 الغالق المحكم بتفريغ الهواء
10 بروفى أكياس محكمة 22×30 سم
8 بروفى أكياس محكمة 28×40 سم

**جدول- يوضح قيمة الحفظ المتعارف عليها**

| التخزين | الطعام | التخزين العام | درجة حرارة التخزين | غلق مفرغ الهواء |
|---|---|---|---|---|
| **تبريد** | لحوم نيئة | 5±3 ° م | 2~3 أيام | 8~9 أيام |
| | سمك طازج أو فواكه بحرية | 5±3 ° م | 1~3 أيام | 4~5 أيام |
| | لحوم مطهوة | 5±3 ° م | 4~6 أيام | 10~14 يوم |
| | خضروات | 5±3 ° م | 3~5 أيام | 7~10 أيام |
| | فاكهة | 5±3 ° م | 5~7 أيام | 14~20 يوم |
| | بيض | 5±3 ° م | 10~15 يوم | 30~ 50 يوم |
| **مجمد** | لحم | 16-~ 20- ° م | 3~5 أشهر | > 12 شهر |
| | سمك\فواكه بحر | 16-~ 20- ° م | 3~5 أشهر | > 12 شهر |

**ملاحظة:**
القيم الموجودة فى الجدول كمرجع فقط. العمر الحقيقى للتخزين يعتمد على نوعية الطعام.

**ملاحظة:**
قد يوجد أتربة أو متبقيات أنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت "تنظيف".

## فض الجهاز

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزيل كل مواد العبوة, مثل الفيلم, مواد الحشو, أسلاك الربط و كرتون التعبئة.
3. أفحص نطاق التسليمات لأكتمالها.

## وصف الأجزاء

1 زر VACUUM+SEAL CANCEL
2 زر FOOD
3 زر PUMP
4 صمام
5 زر SEAL
6 غلق

العربية

7 سلك الغلق المحكم
8 غلق محكم
9* جزء لتخزين انبوب أختيارى
10*زر (خاصية تفريغ أنبوبة)
11*توصيل أنبوبة
12 فصل
13 غلق بأحكام
14 غرفة تفريغ الهواء

* البنود 9, 10و 11 لملحقات أختيارية فقط!

## وظائف المتحكمات

### VACUUM+SEAL - CANCEL

- تفريغ الهواء و الغلق فى خطوة واحدة.
- أضغط الزر مرة أخرى لألغاء العملية (CANCEL).

### FOOD

أختار خاصيةMOIST (مبلل) أو DRY (جاف) .
أختار MOIST للحوم, حيث أنها تحتوى على الكثير من عصير اللحم. للتفاح المقشر أختار DRY .

- لأختيار خاصية MOIST , مضخة تفريغ الهواء سوف تغلق أثناء حكم الغلق.
- لأختيار خاصية DRY, مضخة تفريغ الهواء سوف تعمل أثناء عملية حكم الغلق.

### PUMP

أختار خاصية NORMAL أو TURBO

- خاصية NORMAL مناسبة للأشياء الطرية, الحساسة للضغط
- خاصيةTURBO قوة مضخة تفريغ الهواء ستزداد.

### SEAL

الرقائق المعدنية فقط سوف تغلق بأحكام

- أستخدم هذه الخاصية للسوائل أو
- أذا أردت حكم الغلق بدون تفريغ الهواء.

## ملاحظات

### المكان

الأماكن الأكثر ملائمة سطح مضاد للأنزلاق و مسطح .

### سلك التوصيل الكهربائى

أن سلك التوصيل الكهربائى موجود فى قاع الجهاز داخل حجيرة تخزين.

من فضلك أرجع إلى „أماكن المتحكمات”

### التوصيل الكهربائى

1. تأكد أن الكهرباء الرئيسية تتناسب مع جهازك. من فضلك ارجع إلى المواصفات على لوحة النوع
2. أوصل سلك توصيل الكهرباء بشكل ملائم ل 220-240 فولت ~, 50 هيرتز مستقبل أرضى.

## التشغيل

### لعمل كيس من كتلة رقائق معدنية ملفوفة

رقائق معدنية للغلق المحكم أيضا متواجدة كمخزون كتلى

**ملاحظة:**

- من أجل تفريغ الهواء, لف الرقائق المعدنية بها نسيج خاص! من الممكن أن تكون مضلعة, سداسية أو ثمانية النسيج.
- من فضلك أ رجع للأشكال A حتى D.

من أجل عمل كيس من كتلة رقائق معدنية, أتبع التالى:

1. قيس الطول المرغوب فيه من لفة الرقائق المعدنية.
2. أفصل لفة الرقائق المعدنية بقطع مستقيم.
3. أثنى لف الرقائق المعدنى عند المنتصف.
4. ضع لف الرقائق المعدنى أمام الغلق المحكم (13) و أغلق القمة حتى تسمع تكة فى المكان.
5. أضغط الزر SEAL. بعد حوالى 5 ثوانى الضوء الأزرق للزر سوف يطفئ و تكون الفتحة محكمة الغلق.
6. أضغط زر الفصل (12) لفتح القمة.
7. كرر الخطوات من 3 إلى 6 حتى تعمل كيس من لف الرقائق المعدنية

### لتفريغ الهواء و غلق كيس بأحكام

يمكنك الأن تعبئة الأشياء فى أكياس مصتعة سابقا.

**ملاحظة:**

- من فضلك أرجع للأشكال E حتى H.
- من فضلك أرجع إلى "ملاحظات على تخزين الطعام" و فصل "وظيفة المتحكمات".
- الأكياس التى بها سوائل يتم غلقها بأحكام فقط يمكن شفطها فقط. أستخدم خاصية SEAL (ختم الأغلاق) فقط.

العربية

1. ضع الأشياء فى الكيس.
2. ضع نهاية الفتحة للكيس داخل حجرة التفريغ (14).
3. تفادى التجعيد! أفرد بلطف لف الرقائق المعدنية فوق ختم الأغلاق(13).
4. أغلق القمة حتى تسمع التكة فى مكانها.
5. أستخدم الأزرار FOOD و\ أو PUMP لأختيار الخاصية المطلوبة.
6. أضغ الزر VACUUM+SEAL CANCEL بعد 12 ثانية تقريبا الضوء الأحمر للزر يطفئ و العلية تمت.

**ℹ ملاحظة:**
أضغط الزر VACUUM+SEAL CANCEL لألغاء العلية.

7. أضغط ز ر فصل (12) لفتح الغطاء.

### أنتهاء العلية

- أفصل المقبس من القابس.
- أسمح للجهاز أن يبرد لمدة خمس دقائق قبل تخزينها.

## التنظيف

**⚠ تحذير:**
- قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي قبل التنظيف. أنتظر حتى يبرد الجهاز تماما
- لا تغمر الجهاز بالماء. قد يؤدي ذلك إلى حدوث صدمة كهربائية أو نشوب حريق.

**△ تنبيه:**
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أي أدوات كاشطة أخرى في التنظيف.
- لا تستخدم أدوات التنظيف الحادة أو الكاشطة.

يمكن حسح الجهاز من الداخل و الخارج بقطعة قماش مبللة منداة.

## التخزين

- نظف الجهاز كالموصف.
- نحن نوصى بتخزين الجهاز فى العبوة الأصلية أذا لم تستخدمه لمدة من الزمن.
- دائما ضع الجهاز فى مكان جيد التهوية و جاف, بعيدا عن متناول الأطفال.

## حل المشكلات

| المشكلة | السبب المحتمل | رد الفعل |
|---|---|---|
| لا يعمل. | الجهاز غير موصل للكهرباء الرئيسى. | أفحص مخرج الكهرباء بأستخدام جهاز أخر. |
| | | أوصل بالقابس الرئيسى بأمان. |
| | | أفحص الفيوز الرئيسى لمنزلك. |
| | الجهاز به عيب. | أتصل بمركز خدمة العملاء أو أى خبير. |
| الكيس ليس محكم الغلق. | هناك تجعد فى اللحام. | أفرد لف الرقائق المعدنية سلفا. |
| | الأشياء محشورة فى اللحام. | أفحص اللحامات. |
| | اللحام كان مبلل. | حافز على اللحامات حرة و جافة. |
| | الكيس تالف عند اللحام أو فى أى نقطة. | أذا تلف, الكيس يحتاج للتغيير. |
| الكيس غير مفرغ بالكامل. | كان هناك الكثيرمن الهواء فى الكيس و لا يمكن شفطه فى الوقت الملائم. | أخرج الهواء الزائد سلفا. |
| | | أختار خاصية TURBO. |
| | الكيس به تلف. | أستخدم كيس جديد. |

العربية

## مواصفات الفنية

الطراز: ................................ PC-VK 1015

مصدر الطاقة:............220-240 فولط ~ 50 هرتز

استهلاك الطاقة:..................................120 واط

درجة الحماية: ............................................ II

التشغيل لمدة قصيرة: .............. 1 دقيقة واحدة للدورة

صافي الوزن ........................... 1.45 كجم تقريبا

خاضع للتغيير دون إشعار مسبق!

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

العربية







Stand 06/11

# GARANTIE-KARTE

**Garantiebewijs • Carte de garantie**
**Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia**
**Cartão de garantia • Guarantee card**
**Гарантійний талон • Karta gwarancyjna**
**Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка**

## PC-VK 1015

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesiců podle prohlašeni o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d‘achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell‘aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • D-47906 Kempen

PROFI COOK®

D-47906 Kempen/Germany Industriering Ost 40
Internet: http://www.proficook.de